TRATTATO DI CUCINA SEMPLICE

PER

CONSERVARE LO STOMACO

E DI PREPARATIVI

CHE SARANNO VANTAGGIOSI

PER ECONOMIA

DI

RIVA GIUSEPPE

BERGAMO

DALLA TIPOGRAFIA PAGNONCELLI

1878.

AL LETTORE

Siccome l'amore al mio mestiere mi ha sempre procacciato vantaggi, praticando con sublimi maestri, sono adunque in dovere di farne parte a' miei fratelli d'arte e a' miei patrioti dilettanti, che mi hanno sempre fatto onore. Grazie rendo alla loro persuasione, e scrivo questa semplice istruzione in corti capitoli, affinchè il lavoro sia loro più facile.

INTRODUZIONE

La prima cosa essenziale è quella di un buon cuciniere, d'osservare che i rami siino bene stagnati, e i brodi, sughi e sostanze, passati allo staccio, e bene sgrassati, si mettino a parte, in stufini o catini di terra, e così praticato non saranno tanto facili a prendere l'acido, e al sicuro per avvantaggio del fisico, che non gli nuoceranno.

Altra pratica, per carni qualunque, sarà di levare dai pezzi che si dovranno allestire in ogni maniera: di privarle col coltello di tutti gli ossami e grassi inutili, nervi e pellicole, adattandole sia per allesso, come umido e arrosto ecc.

Si legherà ogni pezzo con spago acciò resti bene connesso, onde avere la facilità per trinciarlo, e acciò faccia bella figura sul piatto. I nervi, le pellicole e i piccoli ossami, se ne farà un buon sugo, e gli ossami grossi si uniranno al pezzo per allesso. I piedi e le parti nervose del vitello, sono eccellenti per gelatine, siano dolci come di sostanza, come pure zampe di polli.

Si vedrà nell' istruzione avanti.

CAPITOLO I.°

Metodo per Carni.

1. *Minestre e Zuppe.*

Quando comperato un pezzo di manzo per allesso si parerà dalle pellicole e ossami che messo a parte e gli ossami che serviranno per il brodo si porranno in caldajo assieme col manzo o altro pezzo che sia vitello mongana, o montone, che bollito il caldajo e bene schiumato, vi si metterà un mazzetto con carotole, un gambo di piccol sellero e un porro, il tutto legato con spago, poi una grossa cipolla prima abbrustolita sulle bracie, che posta nel caldajo darà buon sapore al brodo, questo sarebbe un brodo sano praticato con ogni sorta di carni allesso. Questo sarebbe il brodo liscio; tralasciando la cipolla e il porro invece vi si metterà una rapa.

2. *Del Brodo bianco.*

Si metterà un caldajo al fuoco con entro piedi di vitello e ossami di ginocchio con sale e bene

schiumato, si lascierà bollire per due ore, che poi passato al sedaccio, in stufino di terra, questo brodo può servire per ammalati, e anche per sani.

Invece sarà eccellente del manzo assai magro, che ridotto in piccolissimi pezzi, si empirà una scatola, colla apertura chiusa artificiosamente a vite, acciò non penetri acqua, allora vi si porrà tanta carne fina, e pochissimo sale, che ben chiusa, si porrà in una caldaja d'acqua bollente, e bollita che sarà per 6 ore, si passerà il suo sugo in un vasetto, e questo servirà per ristabilire uno stomaco debole, e anche di prolungare la vita Questo è un sugo russo detto (*Bistich*).

Per altro loro metodo, si pista un pollo pulito e appena morto, che bene franto al mortajo e messo in cassarola, con un litro d'acqua e poco sale, e ridotto che sarà al terzo di liquido, si passerà al lino premendo forte, acciò sorti tutto il sugo, questo brodo eccellente per ragazzi ed ad altri per debolezze di stomaco. Altra essenza di carne leggera, pistando nel mortajo un mezzo chilo polpa di vitello, bene pista che sia con poco sale si porrà in un vaso di terra o majolica, e ben coperto in cima e attorno al coperchio, si turerà con mastice di farina e uova, che messo in recipiente adatto, si farà bollire per 3 ore, e lasciato quasi raffreddare si sturerà, e levato il sugo, si servirà per l'ammalato a regola degli ordini del dottore.

3. *Sugo per ogni servizio.*

Si metterà in una cassarola burro, prosciutto, quantità a regola di gusto, cipolle, carotole e sellero,

e sopra ossi franti e carni di seconda qualità, ma sane, quando questo fondo passato a fornello ardente, e preso bel colore, si sgrasserà, e bagnato poi con brodo o acqua, e bene schiumato, si lascierà bollire accanto del fornello per varie ore, si passerà al sedaccio, per servirsene al bisogno di zuppe, minestre, salse, e per bagnare degli umidi, per la quantità mite ogni genere.

4. *Sostanze varie.*

Da ogni pezzo di carne si cava della sostanza, a regola di peso, che messo a parte il fondo, per esempio, di un pezzo manzo in umido, o vitello arrosto e brasato, oppure montone, bisognerà allora adoperarsi così; quando si avrà servito il pezzo qualunque con sotto una buona guarnitura di legumi o paste, oppure basterà la sola metà della sostanza che il pezzo ha dato, e l'altra metà si passerà in una tassina, che tenuta in riserbo, sarà eccellente per rinforzare una salsa e dar sapore a un composto di fritture, come anche verdure. Il peso della carne regolerà la sostanza come pure il taglio magro.

5. *Zuppa alla Santè.*

Bisogna avere una varietà di verdure adatte, a regola delle persone, per esempio, carotole, selleri, piselli, verzi, erbe bianche, che tutte queste verdure tagliate o a dadini, o a filettini, che poi si sbiancheranno con acqua bollente; salata che passate allo scolatojo, si porrà una cassarola al fornello con burro, filetti di prosciutto, e poca cipolla tagliata fina, che

appena tosta, vi si porranno le erbe, e appena soffritte si bagneranno col sugo preparato o brodo, e unitovi un casulotto di salsa pomi d'oro, si lascieranno sino alla sua cottura, servita poi questa zuppa con crostini di pane fritti, e formaggio a parte. Le verdure miste saranno a regola di bisogno tagliate.

6. *Zuppa alla Regina.*

Quando si avrà del buon brodo liscio di manzo o polli, si metterà in una cassarola burro, prosciutto, cipolla, carotola e sellero, quando saranno appena toste vi si metterà 3 casuletti farina di semola, e mischiato col casuletto vi si verserà il brodo, che al punto di bollitura diventerà una salsa densa, la si lascierà bollire per due ore, passandola poi al sedaccio fino in terrina, e lasciata a parte; in un catinello vi si porrà 4 rossi d'uova, e un bicchiero di vino di Sciampagna, che maneggiati bene li rossi col vino, vi si aggiungerà a poco la salsa passata, che bene incorporato il tutto si porrà al fornello lento, e quando li uovi avranno carpito, si passerà la zuppa in cassarola pulita che messa a bagno maria, si servirà con crostini fritti a color d'oro, e formaggio a parte. Volendo servire questa zuppa con tutta la sua eleganza vi si porranno dei petti di pollo, passati al burro, e tagliati a dadini, o dei lacetti in egual forma.

7. *Zuppa di Chenef al consommè.*

Invece di sugo diciamo consommè, il quale bisogna che sia limpido e di sostanza forte, che dopo passato a varie ore di cottura e lasciato deporre, si

sgrasserà che passato al sedaccio in catino, si pisterà della polpa di carne sanguigna del collo di manzo, che ben fina si metterà in altro catino con un chiaro d'uova o due sbattuti. e incorporati con essa carne, che sciolta con poca acqua, si unirà al brodo, mischiando bene col casuletto, che messo poi questo brodo in cassarola e a fornello allegro, si farà bollire sempre mescolando sino alla bollitura, che lo si vedrà a schiarire, e dopo posto accanto del fornello col suo coperchio bollirà lento per un' ora, passato poi sopra un pannolino, si avrà un chiaro e buon consommè, che tenuto al caldo si serve. Per fare poi i chenef, si taglierà fina della carne polpa di vitello, che unita a tettina imbianchita, poco prosciutto, il tutto pisto prima col coltello, e poi messo nel mortajo con formaggio, sale, noce moscata, uova a regola della quantità di farsa, e uno o due pomi di terra ben cotti, quando la farsa sarà ben fina, si passerà al doppione sino che ne darà, e bene mischiata poi questa farsa, si faranno dei piccoli chenef a genio, che bolliti in brodo si passeranno al passatojo di rame, indi al consommè, che bolliti per minuti, si servirà la zuppa, con formaggio, e crostini a parte.

8. *Minestra d'orzo germano.*

Bene pulito l'orzo in acqua tiepida, si metterà a bollire per 3 ore, in buon brodo di manzo, con entro una fetta di magro prosciutto, prima di servirlo si romperà nella marmitta di servizio, 4 rossi di uova, che maneggiati con un pezzo di burro e formaggio si unirà a poco l'orzo bollente e tutto ben legato si serve.

9. *Zuppa all' italiana.*

Quando si avrà dei fegatini e perdè di polli e granelli si farà un buon ragottino, con unito un piccolo rognone di vitello, tagliato a dadi, qualche fungo fresco, si avrà pronto un buon sugo; si taglierà poi del pane francese a dadi, che messo in soutè con burro e a fornello allegro sino che avrà preso color d'oro, bagnato poi col sugo e asperso di buon formaggio trito. che lasciato ammollare per un quarto d'ora si porrà in zuppiera, e versatovi sopra il ragottino, poi al punto di mandarla in tavola vi si verserà il sugo che abbisogna, si serve.

10. *Minestra di riso alla moderna.*

Si avrà preparato un buon sugo, con unito salsa di pomi d'oro e un bicchiere di Marsala. Si metterà in una cassarola, burro, cipolla fina, prosciutto tagliato a filetti, quando sarà appena tosto, vi si porrà il riso che farà bisogno, e al punto di sua cottura vi si metterà poco zafferano. con trifole tagliate a filetti, e come il risotto si verserà in marmitta, e sopra il sugo preparato che sia non troppo ma sostanzioso e sgrassato, si servirà con formaggio a parte.

11. *Risotto alla milanese.*

Il risotto che si ha parlato sopra, quando sarà preparato con buon brodo di pollo e di manzo, trifole tagliate a fette, o funghi freschi e buon formaggio si servirà in piatto fonduto, con sopra un casu-

Arlecchino

lotto di buona sostanza. Si accostuma anche guarnito con buona minuta di lacetti, creste, fegatini di pollo, filoni e trifole o funghi, che questo ragù di buona sostanza si verserà sopra e servito.

CAPITOLO II.°

Delle Fritture.

1. *Fritto alla milanese.*

Fate che siano ben puliti dei cervelli, sia di manzo che di vitello, e passati all'uova in piccoli pezzi e indi al pane fino, si darà quella forma a genio, che posti in padella con burro, unitovi anche coradella bollita prima in brodo, passata in farina, e del fegato di vitello tagliati a sottili fette, e passato anch'esso alla farina, che cotto questo misto assieme colla cervella e giusto di sale, si servirà di bel colore, e limone a parte; *questo è il fritto misto alla milanese.*

2. *Crochetti di carni d'avanzo.*

I polli in umido, come arrosto, il vitello e il manzo in stufato, saranno eccellenti per formare dei crochetti di economia e di buon gusto, unitovi una parte dei loro fondi o sostanze. Si porrà sulla tavoletta di cucina quella parte di carne adatta, e bene trita colla mezzaluna, si metterà in cassarola un pezzetto di burro e del prosciutto tagliato fino, e poi al fornello, appena arrostito vi si porrà 3 casuletti di farina di semola, appena che sarà disfritta si ba-

gnerà col sugo d'avanzo, o altrimenti con latte che si otterrà una salsa densa e ben cotta, vi si aggiungerà il trito di carne che bene incorporato sul fornello, e giusto il composto di sale e droghe, si ritira dal fornello che legato con rossi d'uova, a regola della quantità del composto, per esempio, un uovo intiero sbattuto, ogni bicchiere di latte, e tre casuletti di farina, vi si metterà poi un pizzico di buon formaggio, ben misto si versa in piatto a raffreddare, che fattone poi dei pezzetti a genio, si passeranno all'uova, indi al pane fino, che fritti poi in grasso bianco bollente, e serviti con attorno prezzemolo fritto e di bel verde. Si servono sempre questi generi di fritti, per eleganza, col suo mantino sul piatto.

3. *Crochetti d'animelle.*

Imbianchite le animelle, o lacetti, e cotte in poco sugo, si leveranno; e fredde si taglieranno a piccoli dadi, si passerà al sedaccio il sugo della sua cottura in una tazzina, che messa poi una cassarola al fornello, con burro, quando sarà sciolto e unitovi 4 casuletti di farina semola, sentito calore che abbia la farina e il burro, si bagnerà col sugo passato, onde formare una densa salsa che messovi poi i lacetti, si mescolerà; poi legata con uova, e un pugno di formaggio con poca noce moscata, si maneggerà, onde unire il composto, che versato in piatto a raffreddare, si formeranno dei crochetti a genio come sopra; la medesima regola, sempre per questi.

4. *Fritto di cervella alla romana.*

Bene puliti i cervelli di manzo che sono i migliori, e messi poi in cassarola con buon brodo, una fetta di cipolla, sellero, carote, e un cucchiajo d'aceto, un garofano e il sale che farà bisogno, cotta per minuti si leva, e passata la salsa in tazzina, si metterà una cassaroletta al fornello, con burro che appena sciolto, vi si porrà 4 casuletti di farina, e mischiata che sia, si bagnerà col brodo passato, formandone una densa salsa, che legata con due rossi di uova e unitovi dopo la cervella tagliata a grossi dadi, e il sugo di mezzo limone, ben mischiata si metterà in piatto a raffreddare e formatone dei crochetti a genio, impanati poi si friggeranno come sopra..... *Prima all'uovo sbattuto e poi al pane.* Invece di impanare questi crochetti si friggono in pastina alla milanese, la quale si farà così. Si metterà in una tazzina due cucchiaj d'olio olivo e due di acqua, 4 di farina, sale che mischiato bene, si bagnerà con acqua fresca, formando una pastina non troppo densa e ben battuta, vi si incorpora due chiari d'uova alla fiocca, e a grasso bollente si intingono i crochetti e fritti, si servono come sopra.

5. *Crochetti di pomi terra.*

Mondi che siino i pomi di terra, lavati e tagliati a pezzi che messi in cassarola, con metà latte e acqua, poco sale, posta al fornello e bolliti sino che cedono alla pressione del dito, si passeranno al setaccio asciutti, e messi poi in cassarola pulita, si

maneggeranno col casuletto, unendovi un pezzo di burro, un rosso d'uova, poco formaggio e canella regina in polvere, che bene impastati, o per dir meglio manipolati, si faranno dei crochetti a genio, che passati all'uova e panati, si friggeranno a bel colore, e guarniti di prezzemolo fritto si serviranno.

6. *Crochetti di vermicelli al salpiccon misto.*

Avendo dei fegatini di pollo, lasciati in acqua tiepida per varie ore e cotti, si taglieranno a dadi unitovi della lingua salata, tagliata eguale, trifole, filoni di manzo, e dei dadini di lacetto, si porrà in cassarola burro, prosciutto, tagliato a dadi, e un trito di prezzemolo col senso d'aglio, che fritto ciò per un momento, vi si metterà il preparato misto, e un pizzico di farina semola, che bagnato questo composto con buona sostanza e cotto per minuti a fuoco lento, si ritira, e legato con rosso d'uova, poco formaggio e drogheria, si terrà al caldo, intanto si faranno bollire quattro pugni di vermicelli fini, in buon sugo che cotti e scolati, si condiranno con burro, spagnola e formaggio che siino piuttosto liquidi, e unto una padella, o foglio di rame, e stesovi dei vermicelli un foglio dell'altezza del dito mignolo, distesovi poi sopra il salpiccone non troppo alto, e sopra esso gli altri vermicelli che bene stesi col coltello, si lascieranno raffreddare e tagliati a genio, non troppo grossi pezzi si passeranno all'uova, e poscia al pane fino, si friggeranno a suo tempo e serviti poi con prezzemolo fritto.

7. *Crochetti di riso alla borghese.*

Avendo dei ritagli di polleria d'ogni genere, che tagliato il tutto non troppo fino, si porrà in una cassarola al fornello un pezzo di burro, del prosciutto tagliato a dadi, e poca cipolla fina, che questa quando avrà appena preso color d'oro, si metteranno i ritagli disposti, con funghi freschi o secchi ammolliti, e quando questo ragottino sarà arrostito a colore si bagnerà con buon sugo, e qualche cucchiaino di Liebig, o fondo di avanzo, che a un quarto meno di cottura vi si porrà il riso bisognevole, e al punto di cottura un pugno di buon formaggio lodigiano, si metterà in piatto a raffreddare, fattone a genio dei crochetti, che passati all'uova, e al pane fino si friggeranno a suo tempo, e si serviranno come al solito. Vi sarebbero le suprise alla romana che invece di corporare il ragù col riso, si preparerà la detta farsa come sopra o ragottino che bene trita e legata con pizzico di farina, droghe, sale, uova e formaggio si porrà a parte, e fatto un buon risotto colla mano si faranno queste suprise, mettendo un cucchiajo di risotto, che adagiato col dito, bagnato d'uova sbattuto si porrà nel centro, un cucchiaino di farsa, che piegando la mano, si radunerà il risotto, dandogli allora col mezzo dell'uova la forma a genio e passato al pane, quando sarà suo tempo si friggerà, e serviti poi al solito.

8. *Crochetti di manzo.*

Quando si avrà d'avanzo del manzo stufato e una tazzina della salsa, bene trito che sarà il manzo

e formato una buona spagnola densa, colla salsa vi si porrà il trito del manzo, che cotto un momento e ritirato a parte, si legherà con uovo, poche droghe, sale e formaggio, si porrà il composto in piatto al fresco, che fattone dei crochetti come sopra, si serviranno.

CAPITOLO III.°

Che contiene Fritti al Marinè.

1. *Polli novelli alla pastina. (Pach negkel)*

Quella qui prima descritta al N. 4 è la vera pastina detta alla milanese, la migliore per tutti i generi, si adopererà questo metodo: olio fino e farina semola e acqua, abbondare non troppo in chiari di uova alla fiocca. Avendo dei polli novelli, che saranno i veri per questa qualità di fritto, si taglieranno a piccoli quarticelli che messi in marinatura con olio, limone, sale e pepe, un spico d'aglio e prezzemolo fino, si lascieranno sino al momento di friggerli, che poi involto ogni pezzo nella preparata pastina, e di bel colore guarniti di prezzemolo fritto si serve.

2. *Animelle all' italiana.*

Bolliti dei lacetti in corbellone, di acqua, limone, aceto, cipolla, sellero e carote, che quasi cotti e lasciati raffreddare nel suo corbellone, si leveranno poi, e tagliati a fette, si marineranno come sopra, che poi fritti colla medesima pastina si serviranno.

3. *Frittelle di carni alla casalinga.*

Per questo fritto, sempre messo in marinatura, saranno tutti adatti gli avanzi di carne, arrosto, in umido e anche polli allesso, che dopo stati in fusione come l'antecedente, si immergeranno nella suddetta pastina, e serviti come al solito.

4. *Fritto costoline di capretto.*

Bene parate, e messe a genio delle cotalettine di agnello o capretto, si marineranno come i polli, e al momento, passate nella pastina prese per il suo piccolo ossettino, si friggeranno, indi servite guarnite di prezzemolo e zucche marine a filetti.

5. *Varie farse in frittelle.*

Con degli avanzi di carne di pollo, vitello arrosto, qualche guarnitura di lacetti, filoni e cervella di manzo e anche prosciutto cotto, e lingua salata, si può in incontro unire tutta questa miscellanea, che legata con una densa spagnola, fatta con buon fondo, drogheria, sale e formaggio e legata con uovo, che messa a parte a raffreddare, si darà poi la forma di tante noci, spolverizzando le mani con farina bianca o pane, al momento poi passate alla suddetta pastina e servite come il solito. In questa maniera sarà buono ogni qualità di filoni d'avanzo, sia di fegato e carni qualunque, come anche verdure. Le zucchette ripiene e cotte, le quali rimaste del giorno prima saranno assai buone.

6. *Crostadine di riso.*

Fatto che si avrà un buon risotto, e messo a divenir freddo in piatto, dopo averlo rimescolato per qualche minuto, si taglieranno dadini di lingua, lacetti e lettina allessati, trifole, e se si avesse d'avanzo qualche petto di pollo od altro, messo una cassarolina al fornello con burro, e sciolto che sia due casuletti di farina bagnata poi con buona sostanza, e formata una densa spagnola che unitovi tutto il preparato, droghe, sale e formaggio, si terrà al bagno maria, col riso poi per mezzo di un mezzanello rotondo di latta alto due dita o poco più, si bagnerà in acqua fredda che poi empito a mano pulita e rasato col coltello e battuto poi il pugno sulla tavoletta con in mezzo la forma, sortirà il riso preciso della forma, che tutti questi pezzi si passeranno al pane fino e all'uova e poscia al pane, e qualche minuto prima di friggerli, con un rotondino o coppasta di latta della metà dimensione, si segnerà un rotondo sulla rotonda in cima, non premendo troppo per non disformare il pezzo, che posti poi a friggere in grasso bollente e abbondante, di bel colore si leveranno, che levato col coltellino prima il coperchio e poscia il riso interno leggermente, per non rompere la crostolina, messi questi sotto forno di campagna in caldo, e al momento poi di mandarli in tavola si scalderà il salpiccone che ben caldo e legato con dei rossi d'uova a regola e si empiranno le crostadine, che poi servite in piatto con il suo mantino, e ornate attorno con prezzemolo fritto. Questo genere di crostadine si fanno di vermicelli fini, di fagliolini

freschi che tagliati assai fini e bene conditi di burro e formaggio e freddi data la forma come sopra, serviti con salpicconi anche semplici, con soli avanzi di carne polli o vitello ecc.

7. *Rissole di sfogliata.*

Preparato un buon salpiccone, più consistente di quello di qui sopra indicato, legato con rossi d'uova e raffreddato, si avrà pronto dei ritagli di sfogliata, (vedi al Capit. XVII. N. 4) che stesa la pasta sottile come una palanca, vi si porrà tanto salpiccone come una noce, lungo la pasta distesa che le parti di detto salpiccone distino dall'orlo 3 dita, pennellato poi di uova sciolto si rivolgerà sopra la pasta, che poi pressa colle mani all' intorno del composto, si taglieranno col coppasta rotondo, a genio tante rizzole, che poi fritte al grasso con mite calore e a bel colore, si serviranno come al solito.

Essendo la pasta sfoglia intrisa di burro, non potrà prendere facilmente il colore d'oro, allora si passeranno all'uova sbattuto e al pane fino, che così prenderanno un bel colore ma saranno non troppo gustosi.

8. *Petit patè alla moderna.*

Vedi il Capitolo X. N. 12 delle pasticcierie.

Quando si avranno per il bisogno dei piccoli patè, si empiranno del salpiccone anzidetto, il quale non sarà tanto denso come per rizzole, che preparati ripieni e a genio sul piatto con mantino e tenuti ben caldi, si serviranno al suo momento.

9. *Fritto alla signorile.*

Preparato un buon ripieno, legato che sia con buona salsa di farina, nutrita di sostanza legata con uova e buon formaggio, si ammolliranno in uova sbattute delle ostriche rotonde, che messo in ognuna quella quantità di ripieno competente, si coprirà con altra ammollita nella medesima maniera, involto poi il pezzo nell'uova e poscia nel pane. che datogli la sua forma rotonda si porrà a parte, fritti poi al momento si serviranno guarniti di prezzemolo fritto.

10. *Fritto di cervella dorato alla romana.*

Ben monda dalle pellicole e lasciata in acqua tiepida per imbianchirla, si porrà poi in cassarola con acqua, sale, aceto e fette di limone, cipolla, carota e sellero, messa poi al fornello e bollita per un quarto d'ora si lascierà raffreddare nel suo corbellone, levata poi e asciugata si passerà alla farina semola, indi all'uova, che a grasso bollente, fatto prendere color d'oro, si servirà con sotto crostoni di pane ammollito in brodo, involto in farina, e poi all'uova come la cervella, che messi poi sotto e prezzemolo fritto sopra, si servirà. Invece di cervella di manzo, si prepareranno cervella d'agnello, di capretto, ed altri come pure animelle e granelli di montone.

CAPITOLO IV.°

Che contiene salse varie.

1. *Salsa Basciamell (al latte).*

Si metterà in cassarola al fornello con burro a regola del bisogno, e sciolto vi si porrà due cucchiaj di farina semola, che bene sciolta e bagnata con due bicchieri di latte, sale, noce moschata, ben maneggiata e cotta si terrà a parte in una tazzina da servirsene anche subito, o in altro incontro per generi che tratteremo in avanti, come ne ho fatto menzione per i composti di fritti all'onda. Sarà assai di buon gusto per i graten sì di farinacei come di verdure composte per esempio i flani sia di essi che di carni nuove e fegato e in economia quelle d'avanzo eccellenti, legata con uova e burro fresco, sopra frittatine e uova sia per composizione del farsito, come per servirli in altre maniere. Adatta anche per timballi di polenta, riso, fagiolini, ed altri generi per renderli morbidi e delicati.

2. *Salsa di pomi d'oro.*

Ben maturi ci vogliono i pomi d'oro, per averne una bella e buona salsa. Si porrà una cassarola al fornello, con burro, prosciutto, cipolla, carota e sellero, che fatto prendere poco colore alla cipolla vi si metteranno i pomi d'oro, sale, pepe, garofani e qualche erba d'aroma, se va a genio; cotta e passata in una tazzina, si terrà a parte per servirsene

al bisogno. Per servizio poi di salsiera, quando sarà passata, si porrà di nuovo in cassaroletta con un cucchiajo di zuccaro e mezzo bicchiere di aceto aromatico, descritta al Capit. XX. N. 11, che messa in salsiera se è poca, e anche in bottiglia se è molta, resterà di servire in ogni incontro sia calda che fredda e anche adatta per senso di varii manicaretti per es. fritture picchiate, cotalette in agro dolce, rognoni di vitello e degli ovi, e anche frittate. Questa salsa naturale, serve di conserva e ne parleremo in Capitolo più avanti, divisa in varii metodi. Questo genere di frutto è molto economico, sia per minestre, ed anche per composti di salse.

3. *Salsa spagnola.*

Si metterà al fornello una cassarola con burro, prosciutto, cipolla, carota e sellero, quando questo fondo sarà disfritto, vi si metteranno carni e ossami adatti per farne una buona ed economica salsa. Facciamo in questa maniera, per es. la paratura di un bel carè di cotalette, che unito ai ritagli nervosi delle costoline, si comporrà un ripieno che ben pesto col coltello e unitovi aglio, rosmarino e prezzemolo, sale, droghe, poco pane e formaggio e un rosso di uovo che impastato si empirà la carne o pellicola, la quale sarà bene stesa col batticotalette e ben cucito o legato, si porrà nella sua cassarola cogli ossami del carè ben franti, e il tutto preso che abbia bel colore si bagnerà con brodo fresco o d'avanzo e anche sugo, quando sarà cotto il polpettone, si leverà prima che abbia finito la sua cottura, che poi disciolto dalla cucitura si porrà in cassarola pulita con

salsa pomi d'oro e un casuletto di spagnola e delle miste verdure, per es. sellero, carote e pomi terra, alla sua cottura sarà eccellente per famiglia. Il sugo poi della cassarola che avrà continuato a bollire si passerà, e bene sgrassato si porrà a parte, messa poi al fornello cassarola pulita con burro, poca cipolla e prosciutto magro, che disfritto un momento, vi si metterà a regola della farina semola, e quando a fuoco lento avrà preso colore, sempre mischiando e ritirata dal fornello la cassarola, che sciolta la farina tosta col sugo preparato si metterà a bollire, sempre mescolando sin che bolle, e lasciata al fornello per mezz'ora continuando a depurarla di quella schiuma che manda, vi si aggiungerà mezzo bicchiere di vino Marsala, o altro bianco che non sia dolce, e dopo qualche minuto si passerà al sedaccio fino in recipiente adatto per servirsene al bisogno e al fresco.

4. *Salsa fricassé.*

Avendo d'avanzo del buon brodo di cappone o d'altri polli, o non avendone, buono anche quello di manzo, si porrà al fornello una cassarola con burro, una cipolletta, carota, sellero, due garofani, arrostito questo per un minuto vi si porrà un casuletto di farina, anche più a regola del bisogno che si avrà di salsa, appena stemperata la farina, si bagnerà coll'anzidetto brodo e due fette di limone, che mischiato sino alla bollitura e lasciata la salsa al fuoco per un quarto d'ora, si passerà al sedaccio fino che rimessa la salsa in cassarola pulita e legata con due rossi d'uova, un trito di prezzemolo e il sugo di mezzo limone, si terrà in caldo al bagno maria; al

momento poi di servirla sopra il genere fissato, vi si porrà un pezzetto di burro fresco, che ben mescolata la salsa si verserà sopra il genere, con attorno crostoni di sfoglia.

5. *Salsa bianca.*

Il preparato qui sopra per fare la fricassè, è il medesimo metodo per la salsa bianca tralasciando la legatura degli uovi e il trito di prezzemolo. Questo genere di salsa serve ordinariamente per asparagi bolliti e pesce in corbollione serviti in salsiera.

6. *Salsa inglese.*

L'istesso metodo come sopra, per il corpo di salsa tranne gli ingredienti di forza, per es. vi si unirà per servirla in salsiera capperi, pepe rosso, senape, aceto aromatico, che poi servita fredda per pesci allesso e anche alla grill, è il vero costume che gli inglesi adoprano in Italia.

La medesima salsa bollente si serve sopra gigot di montone bollito e testa di vitello raso dal pelo e bollita, che poi servita con questa salsa la mangiano in Italia.

7. *Salsa alla ravigott.*

Messa una cassarola al fornello con burro e olio fino, che disfritto appena e messovi poi aglio, sellero e fritto un momento vi si porrà un' anchioda, e dopo due minuti un bicchiero d'aceto aromatico e un casuletto di salsa d'oro, un altro di spagnola, una

fetta di limone, un pizzico di pepe e cannella, bollito ciò per mezz'ora si passerà al sedaccio fino in cassaroletta pulita aggiungendovi poi capperi, olive, funghi in conserva, cedrioli tagliati a dadi, che bollito per minuti, si metterà prima di servire in questa salsa un pizzico di prezzemolo trito e un cucchiajo di moutard, e il sugo di mezzo limone, e servita sopra genere adatto; si parlerà in avanti.

8. *Salsa gremolata.*

Si metterà sulla tavoletta, prezzemolo, poco aglio, anchiode e capperi, che ben trito colla mezzaluna, si porrà il detto in una tazzina, unitovi pepe, poco sale e un cucchiajo di senape inglese, che sciolto poi questo con aceto aromatico e poco olio, si servirà in salsiera, fredda per pesce alla grill, allesso e anche per generi di grasso, che ne parleremo più avanti. Si adopera anche questa salsa bollente per servizio di altri generi ecc.

9. *Burro d'alici in salsa.*

Si porrà nel mortajo 6 alici, un pizzico d'erba di stregone, un cucchiajo di moutard, poco aglio o no, il tutto ben pesto e passato al doppione, che messo poi il genere passato sulla tavoletta e unitovi assieme 4 noci di burro fresco e bene incorporato col coltello, si metterà in cassarola con l'agro di un limone e due cucchiai del migliore aceto, un pizzico di pepe bianco, che sciolto appena il burro, si verserà in salsiera, o sopra il genere che servirà adatto.

10. *Salsa all' italiana.*

Si porrà in cassarola al fuoco, prezzemolo trito carote e funghi, un uova di burro, e due bicchieri di vino bianco, un casulotto di spagnola, droghe a genio e senape in polvere, che bollito il composto per mezz'ora, si passerà in cassarola pulita, che messa al caldo e giusta di sale si servirà.

11. *Salsa alla Matellot.*

Si metterà in cassarola un casulotto di spagnola, un bicchiere di vino bianco forte, delle erbe aromatiche, un poco aglio, pepe e sale, ridotta che sarà al suo punto si servirà in salsiera a regola del bisogno.

12. *Salsa al burro (metodo diverso della bianca).*

Si metterà in cassaroletta un pezzo di burro fresco, che appena sciolto un casuletto di farina semola, sale e distemperato con acqua chiara, si porrà al fornello, e bollita che sarà la salsa, si servirà in salsiera col sugo di un limone e pepe bianco. Si può anche mettere ancora poco burro.

13. *Salsa all'olandese.*

Preparato che si avrà in cassarola del burro fresco a regola del bisogno, e rottovi 3 rossi d'uova, sale, pepe e un cucchiaino di senape inglese, un casuletto di farina, il sugo di mezzo limone e due cucchiaj di acqua chiara, e maneggiando col casuletto

Il pranzo della Pierina

tutto a freddo, vi si unirà un bicchiere di acqua, che messa poi la cassarola al fornello e tirata la salsa, si servirà al momento passata però in recipiente pulito, che dovendo aspettare, si terrà in caldo al bagno maria per il servizio che dovrà fare. Questa medesima salsa si servirà con entro pure prezzemolo appena bollito in acqua e sale, e passato al sedaccio sopra generi a genio.

14. *Salsa maglionese.*

Si cuoceranno due uovi duri, che freddi si peleranno e passato poi il rosso al sedaccino si metteranno in un catinello con due altri rossi crudi e un pizzico di sale mescolando continuamente con casuletto e a poco versarvi dell'olio d'oliva sino che il composto sarà mantenuto sempre consistente, al momento si bagnerà con limone e aceto d'aroma, formando una salsa della spessezza di una crem. allora la semplice salsa majones sarà giusta. Per varietà vi si potrà mettere mutar a regola o senape inglese e anche pepe rosso.

CAPITOLO V.°

Allessi e brasati.

1. *Allesso di manzo.*

Il migliore pezzo del manzo sia allesso che brasato, è la ponta dello streculo, ossia la parte che succede dopo la coda, anche la coscia della parte grassa per allesso, e la parte magra più adatta per

umidi; il traverso di spalla, come si vuole, e la costa della rosa per mettere alla grill, come pure il filetto per i biftech, e intiero allo spiedo, lo schienale detto il (rotisbauf) allo spiedo e al forno; si adatta benissimo la costa falsa ben parata dai nervi che cotta allo spiedo, non più di 50 minuti a fuoco ardente, stata però prima in infusione di olio, pepe e sale per 4 ore. Parlammo in prima del manzo, che esso messo nel caldajo, dopo la schiumatura un mazzetto di carote, sellero e un porro, tutto legato con spago e una bella cipolla arrostita sulle bracie e messa poi assieme col manzo e giusto il brodo di sale, e il manzo cotto, si servirà fumante, con sotto guarnitura, e sopra un pizzico di sale.... Unica maniera di godersi una bella fetta di manzo.

2. *Vitello allesso.*

Per i mangiatori di vitello allesso che preferiscono sempre la ponta e il polsetto, la ponta di petto ripiena di un impiume alla casalinga, di solito è fatto così. Dopo levato alla ponta gli ossami principali e le coste e bucata la ventresca di sua parte, si empirà di questo ripieno, si porrà in cassarola al fornello burro, lardo pesto che disfritto vi si metterà un trito di prezzemolo e aglio, che passato per due minuti al fuoco vi si porrà pane e formaggio, droghe, uova e poco brodo, che impastato questo ripieno, piuttosto duro, riempita la ponta e cucita, si metterà a bollire in acqua cogli ossami di sua proprietà.

3. *Coscia di vitello brasata.*

Levati alla coscia tutti gli ossami e parata dai nervi, che bene aggiustata col suo osso in cima pulito dalle pellicole, si porrà sulla tavoletta dei pezzetti di lardo non troppo lunghi e fatto un trito di prezzemolo, poco aglio e rosmarino, e involtovi il lardo con pepe, droghe e sale, si punterà la coscia in varie parti, che poi introdottovi il lardo, salata e messa in fusione per due ore con sellero, carotole e cipolle, qualche garofano, sale e un bicchiere di vino bianco, che posta poi in cassarola oblunga con burro, lardo o prosciutto e la sua marinatura, si farà andare a fuoco allegro sino a bel colore, e bagnata poscia con buon sugo e vino bianco, si lascierà brasare, che poi levata la coscia e sgrassato il fondo, vi si metterà un casulotto di spagnola e poco sugo, che messa la cassarola al fornello e rimescolato il fondo si passerà al sedaccio. ben pulita la cassarola vi si metterà la coscia colla sua salsa, bollita ancora per minuti, si porrà sul piatto con guarnitura a genio, e sopra la sua salsa ristretta, e all'osso un bel fiocco di carta prima preparato.

4. *Osso buco alla giannina.*

Preparato che si avrà un osso buco, si porrà una cassarola al fornello con olio e burro, disfritto che sia, vi si mette l'osso buco involto in farina bianca, e dopo rivoltato due o tre volte, si bagnerà con brodo e vino bianco, gli si metterà poi un trito di prezzemolo, aglio e due anchiode, che poi al pun-

to di sua cottura si porrà sul piatto, e versatovi sopra la sua sostanza o salsa con un pizzico di pepe e poco agro di limone, si servirà anche guarnito di pomi terra intieri, o anche di mezzi pomi d'oro alla grille. Invece dell'osso buco vi si adatterà ogni pezzo di vitello, basta che non sia la testa, perchè di questa si parlerà in varie maniere più avanti.

5. *Polsetto alla borghese.*

Sarà assai meglio di prendere il polso non dalla parte della scannatura, perchè non avrà del sangue intorno e resterà più bianco, lasciandolo almeno un'ora in acqua tiepida e cambiata almeno due volte, si porrà in caldajo con acqua fredda e sale, bollito e bene schiumato, vi si porrà un mazzetto di erbe, come di solito, e alla sua cottura si servirà fumante con guarnitura a genio, o peperoni e salse a parte.

6. *Spalla alla casalinga.*

La spalla del vitello e anche il solo traverso sono eccellenti siano brasate come allesso, la quale cotta in bollitura, sarà bene incontrato il gusto dei più, collo steccarla di lardo intriso nell'aglio e droghe, in brasura steccata egualmente, si servirà col suo fondo, con cipolline glassate attorno, o altra guarnitura a genio, come eguale cotta che sia stata allesso. I crauti e li spinacci e croste, sono verdure adatte.

7. *Carè di vitello alla moda.*

Tagliata con coltello forte la corona e le punte delle costoline e rapato in cima all'osso di quella membrana, e toltogli tutti i piccoli ossami onde poterlo trinciare; si avrà preparato del lardo con un trito come i generi descritti, e prontato il carè di vari buchi di rinverso, che introdottovi il lardo, si porrà poi in cassarola con fondo di burro, prosciutto, cipolle, carotole e sellero e garofani, e quando avrà preso colore e bagnato con brodo e a color biondo si porrà il carè sul piatto, con guarnitura e un casuletto della sua salsa, bene sgrassata e passata al sedaccio.

8. *Ventresca alla famigliare.*

La ventresca di vitello, chiamasi in volgare *pansetta*, che ripiena come la ponta e bollita in brodo o acqua sarà parte economica per la famiglia. In brasura si farà un fondo di cipolle e sellero, carote e postovi poi sopra la ventresca, si farà prender colore, che bagnata con brodo e salsa di pomi d'oro e tirata in salsa, aggiuntovi poi piselli od altre verdure, sarà un brasato eccellente per ogni uso, molto più nelle famiglie che costumano le razioni.

9. *Filetto di manzo all' italiana.*

Parato che si avrà un filetto di manzo e steccato con lardo, come prima descritto, si porrà in cassarola con burro, lardo e cipolle, carote e sellero

e qualche garofano, e a fornello allegro si farà prendere colore, unendovi al suo tempo tre o quattro pomi d'oro, e bagnato con brodo e poco vino bianco, alla sua cottura si metterà sul piatto, con sotto la sua guarnitura a genio, e si servirà passandogli sopra il suo poco fondo, che sarà sostanzioso.

10. *Costa di manzo all'inglese.*

Parata la costa detta della rosa e ben pulita la si porrà in fusione con olio e pepe rosso, un cucchiajo di senape e il sugo di mezzo limone, lasciatavi per ore a genio, quaranta minuti prima di servirla si metterà in cassarola oblunga del burro, e messa al fornello e preso il burro colore, si metterà la costa colla sua marinatura e al punto di cottura si servirà con parte del suo sugo sgrassato, guarnita di pomi di terra bolliti e salsa inglese a parte e anche burro.

CAPITOLO VI.°

Framezzi di vitello.

1. *Scaloppe di vitello guarnite.*

Si taglierà una fesa di vitello a fette che battute e parate in figura foglie di magnolia, si passeranno alla farina e poscia in soutè con burro, che a fornello allegro quando avranno preso colore e rivoltate si bagneranno con sugo, vino bianco, sale, canella, poco pepe e un trito di prezzemolo con poco aglio si lascieranno a fuoco lento; intanto si preparerà la

sua guarnitura, si metterà in un cassarola poco burro, dei pezzetti di prosciutto magro, e quando il burro sarà cotto, vi si porrà un casuletto di farina, che movendo continuamente, sino che avrà preso color biondo, si bagnerà con buon sugo e poco Marsala; bene sciolta questa salsa, vi si metterà dei filoni tagliati a pezzi, fegatini di pollo, dei piccoli funghi, capperi e cedrioli, e un trito di prezzemolo, che bollita questa salsa varii minuti, si porrà a parte, al momento si adagieranno le scaloppe sul piatto, e messa nel soutè la guarnitura, che fatta bollire un momento, si verserà sopra le scaloppe e si servirà con limone a parte.

2. *Scaloppe alla borghese.*

Preparate come sopra le dette scaloppe, si avrà pronto un ragù di funghi frari, ben puliti e cotti in cassarola, con un trito di prezzemolo, aglio e anchioda, pepe e sale, e un pizzico di farina, che bagnati con sugo e mezzo bicchiere di aceto aromatico, si lascieranno a parte del fornello, al momento di mandare in tavola si verserà questo ragù di funghi sopra le scaloppe e bollite per minuti si verseranno sul piatto e si serviranno bollenti, con limone a parte.

3. *Scaloppe trifolate.*

Pronte in padellina le scaloppe, dopo bagnate con buona sostanza vi si metterà un trito di prezzemolo, aglio, anchioda e un cucchiaino d'olio e il bisogno di trifole tagliate a fette, che cotte per minuti si serviranno bollenti.

4. *Scaloppe alla casalinga.*

Preparato che si avrà una padellina di queste scaloppe, e messovi un trito di prezzemolo, aglio, trifole e bagnate con buon brodo e vino bianco, vi si porrà dei fegati di pollo, qualche filone e poco lacetto e fatto bollire per minuti, si verserà sul piatto, si servirà.

5. *Rotondine di vitello in sals' oro.*

Si taglierà dalla fesa tante fettine, che battute e parate per ridurle in quadro, e coi ritagli e parature con poca tettina allessata o lardo, un trito del prezzemolo e aglio, che ben pesto questo ripieno vi si metterà droghe, sale, formaggio e poco uova, e bene impastato si empirà la carne stesa, onde formare delle polpettine, che infilatone due per stecco, si porranno a cuocere in padellina con burro, cipolla, carota, sellero, e di colore si bagneranno con sugo, e alla sua cottura si leveranno dal fornello, e messe in cassarola pulita senza stecco, e la sua salsa sgrassata e passata al sedaccio, unendovi anche un casulotto di salsa pomi d'oro, che ristrette per minuti, si serviranno bollenti.

6. *Olivette alla minuta.*

Invece di fare le rotadine, si taglieranno le fettine piccole onde farle della grossezza di una noce, preparate come sopra a tre per stecco, che cotte e poste in padellina pulita, con ale di pollo, fegatini,

filoni, lacetti e qualche trifola, bagnato il tutto colla sua sostanza passata al sedaccio e aggiuntovi un casulotto di spagnola e ben ristretta, si serve.

7. *Costoline alla tartara.*

Bene parate delle cotalette di vitello e messe in forma non troppo battute, involte in farina e poste al fuoco in una padellina con burro, appena che saranno bianche si bagneranno con brodo bianco e il sugo di mezzo limone, poca sale e cannella regina e la rapatura di mezzo limone, si porranno al caldo, si metterà in cassaroletta un pezzo di burro fresco e un cucchiajo di farina, che a fuoco lento appena sciolto il burro, bagnando con brodo bianco e messovi cipolla, carota e una fetta di limone, si farà bollire per mezz'ora, si passerà al sedaccio in una tazzina e un momento prima di servire le costoline, si metterà di nuovo in cassarola al fuoco, e si legherà con due rossi d'uova e il sugo di mezzo limone, una noce di burro e un pizzico di prezzemolo trito, ma bisogna badare che non bolla; si porranno le costoline sul piatto in simetria e sopra la sua salsa, con attorno dei funghi in conserva, e si servirà.

8. *Gruppetti alla moda d'Otello.*

Quando si avrà una fascia di carè, si stenderà col batticotalette sulla tavoletta che tagliate poi dette liste larghe un dito e lunghe due, si farà con ogni lista un gruppo, così con tutte, si metterà un soutè al fornello, con olio e burro e appena che avrà preso

colore d'oro, vi si metterà i gruppetti, e quando saranno arrossite si bagneranno con vino bianco e sugo, sale polvere di fenocchio, e la rapatura di limone e mezzo casulotto di spagnola, si faranno bollire, e alla sua cottura si verseranno in piatto fonduto e si serviranno.

Anche lo scalop e le costoline sono eccellenti cosi.

9. *Fesa di vitello trifolata.*

Bene parata una fesa di vitello della parte grassa e ben battuta, si porrà in fusione con pepe, olio e sale per due ore, si metterà al fornello una cassarola con olio e burro, appena che avrà preso il colore vi si metterà la fesa, che quando avrà bel colore, vi metterete un casulotto di buon sugo, e un trito di prezzemolo e aglio, e spolverizzata di farina, mezzo bicchiere di vino bianco, sale, cannella e quattro trifole a fette, si lascierà bollire per mezz'ora, e si servirà con sopra il suo fondo.

10. *Fesa alla triestina.*

Bene preparata una fesa come sopra, e battuta tanto da farla diventare alta meno di due dita, si avrà pulito quattro anchiode, che involte in pepe e droghe si faranno tanti buchi al rinverso della fesa, e vi si introdurrà le anchiode, involta in olio, pepe e sale si porrà alla grill, sino a mezza cottura, levata poi e messa in cassarola con olio, e un bicchiere di vino bianco, un casulotto di buona sostanza, con una foglia di lauro e il resto delle anchiode si farà cucinare per una mezz'ora, che tolta poi dal

fuoco e messa in un stufino di terra e passata la salsa si metterà a parte per servirla l'indomani, che è assai meglio riscaldata. Piatto triestino e veneto. Si possono fare a questa maniera cotalette e altre parti di vitello come pure di montone.

Con questa salsa sono eccellenti i gruppetti che infilati in uno stecco si mettono alla grill come sopra.

CAPITOLO VII.°

Frammezzi di polli e varii domestici volatili.

1. *Cappone alla famigliare.*

Bisogna che il cappone sia ben nutrito, allora sarà purgato e si mangerà un boccone squisito, sia per allesso come per tramezzi, che tante volte ripieni e cotti in buone brasure e semplici guarniture di riso o paste o varie verdure, e con ripieni si servono invece di allesso, ma per tramezzi bisogna essere un po' più composti in salse e guarniture diverse. Per il cappone alla famigliare si porrà in una cassarola oblunga, burro, prosciutto magro, cipolle, carote, e sellero, due garofani, sale e pepe e cannella, e postovi sopra il cappone colle sue parature, e quando a fuoco allegro e coperto avrà preso colore, si leverà il grasso che messo a parte servirà di economia per il burro si bagnerà con brodo e mezzo bicchiere di vino bianco, e a un quarto meno della sua cottura, si leverà e messo sulla tavoletta a raffreddare, intanto si staccherà il fondo col casuletto e poco brodo, e vi si porrà un pizzico di farina semola, che

bollito un momento il fondo si passerà al sedaccio in catinello, e pulita la cassarola, trinciato poi il cappone e postovi colla sua salsa, e al punto di servirlo, vi si metterà un trito di prezzemolo e poco aglio, e il sugo di mezzo limone, e in piatto fonduto, accomodato a genio si manderà in tavola.

2. *Cappone in fricassè.*

Quando si avrà un bel cappone bianco si porrà in cassarola con acqua, aceto bianco, limone a fette cipolla, carota, sellero e una foglia di lauro, sale e cannella, quando sarà cotto si ritirerà in cassarola pulita: passato poi il corbullione e sgrassato, si metterà in cassaroletta burro a regola, che appena sciolto vi si porrà un casulotto di farina, e appena scaldata al fornello si bagnerà colla salsa passata, e bene maneggiata si legherà con due rossi d'uova, ma ritirata dal fornello acciò non bolla, e si passerà al sedaccino sopra il cappone in cassarola, che messa in bagno maria e al momento di servire si metterà un trito di prezzemolo, messo il cappone sul piatto, e versatovi sopra la salsa, si manderà in tavola.

3. *Cappone alla moda di Siviglia.*

Si avrà bene pulito un cappone e incossato si metterà in fusione con sale, pepe, 8 grani di ginepro pesti, con poco aglio e due garofani, cipolle, sellero, carote e mezzo bicchiere di vino bianco, lasciatovi da un giorno per l'altro, lo si metterà in cassarola con burro e prosciutto e sopra il cappone colla sua marinatura, con varii ritagli che si avrà attorno di

polli e bene coperto a fornello forte quando avrà preso colore si sgrasserà, e bagnato di buon sugo si lascierà andare, e a un quarto meno di cottura levato e messo a raffreddare si passerà la salsa in tazzina e il fondo nel mortajo, e pulita la cassarola si trincierà il cappone a mezzi quarti, e i ritagli si metteranno nel mortajo, che ben pesti e sciolti con sugo si passeranno al sedaccio, e messo poi i quarti del cappone in cassarola con i suoi fondi e un casulotto di spagnola, si farà bollire per un quarto d'ora con unito un bicchierino di Marsala, e si servirà in piatto fonduto con crostini.

4. *Cappone alla giannina.*

Per questo genere di cucinatura saranno adatti quei galotti rossi e scuri, che saranno saporiti, si porrà in soutè olio e burro, che messo al fornello vi si porrà il cappone tagliato a mezzi quarti, e preso che avrà colore si sgrasserà e poi bagnato con buon sugo e un bicchiere di vino bianco, e a un quarto meno della sua cottura, vi si metterà un trito di prezzemolo, erbe aromatiche, aglio, anchioda, con alcuni capperi, e al punto di sua cottura si servirà con sugo di limone e un pizzico di pepe.

5. *Pollanca trifolata.*

Si praticherà per questa egualmente come sopra, altro meno i capperi, invece vino di Marsala e trifole, che trinciata la pollanca e servita con quella salsa sarà eccellente.

6. *Pollanca alla cittadina.*

Bene imbianchita una pollanca nel caldajo del manzo per minuti, si taglierà a quartini, si metterà al fornello una padellina con burro e prosciutto magro, che quando sarà fritto vi si porranno i quartini e preso che avranno colore si sgrasserà, e bagnando poi con buon sugo e un pizzico di farina sopra i pezzetti, sale, pepe, cannella, polve di fenocchio, e un mezzo casulotto salsa di pomi d'oro, un momento prima di servire si metterà mezzo bicchiere di Marsala e la rapatura di limone, e adagiati sul piatto i pezzi in simetria, e sopra la salsa bollente si serve.

7. *Polli novelli alla moda.*

Bene puliti e tagliati per metà dei piccoli polli, si porranno in un piatto, con sale, pepe, aglio pesto e un trito d'erbe aromatiche con prezzemolo, dopo quattro ore si cuoceranno alla grill, intanto si avrà posto la sua marinatura in una padellina, con un casulotto di spagnola e due cucchiai d'aceto che posti i polli sul piatto, si verserà sopra la salsa e si serve.

8. *Piccioni alla moda.*

Si taglieranno i detti per metà, invece di metterli alla grill, si cuoceranno in soutè, colla medesima salsa, mettendovi dei funghi in conserva o delle trifole.

Questo è un metodo spediente per incontro inaspettato.

9. *Piccioni alla crespodina.*

Bene puliti i piccioni e tagliati per metà, si batteranno leggermente, e toltogli gli ossi dal petto, che lasciatovi solo un gambino, si passeranno nell'uovo sbattuto con poco burro, droghe e sale e passati al pane si metteranno a cucinare in padellina con burro e olio, e cotti si serviranno con sotto funghi e altra verdura che aggradirà. Si ponno servire con salsa gremolata calda.

10. *Pollinetta alla genovese.*

Bene pulita una tacchina novella, si metterà in cassarola con prosciutto, burro, cipolle, carote e sellero e qualche droga, preso che avrà colore e sgrassata, si bagnerà con brodo e un bicchier d'aceto bianca, una fetta di limone e sale, alla sua cottura si leverà dalla cassarola, e messa a parte vi si metterà al fondo un casuletto di farina e poco brodo, che bollita la salsa si passerà al sedaccio in cassarola pulita, che messovi la pollinetta con funghi in conserva, olio, cocumerini e capperi, un cucchiaino di zucchero e del prezzemolo trito, che fatto bollire il tutto assieme colla tacchina per minuti, si servirà con sopra la sua salsa; si potrebbe anche legarla con rossi d'uova e sugo di limone (prosciutto, burro, cipolle e carote mite.)

11. *Petti di pollino in fricando.*

Avendo un grosso pollino, che sarebbe troppo il mangiarlo tutto in una maniera, si può divertirsi

a cucinarlo in varii modi. Si prenderanno i petti soli, che levatovi la pelle e battuti, parati dai nervi, e pellicole, si avrà dei filettini di lardo, che colla sua guccia apposita si larderanno in simmetria praticandone varie file, sino che sarà compito il filetto, ossia il petto, dopo si metterà in cassarola con burro, prosciutto, cipolla, carote, sellero e due garofani, qualche ritaglio della sua paratura, che cotto con buon sugo si ritirerà in cassarola pulita, e sgrassato il fondo, che sciolto con sugo si passerà al sedaccio, sopra il petto ritirato, e vi si metterà un mezzo bicchiere di buon Marsala, e rivoltato colla lardatura di sotto vi si lascierà sino al momento di servirlo, acciò prenda glassatura, e si servirà con guarnitura a genio, per esempio funghi freschi trifolati, delle trifole alla milanese una purè varia o un buon risotto, e sopra la sua glassatura e crostini di pane fritto attorno.

12. *Coscie di pollino in umido.*

Parata la coscia dagli ossami inutili, si metterà al fornello in cassarola oblunga, col fondo di burro e prosciutto e altri generi come sopra, sale, pepe e garofani, vino bianco e sugo, quando avrà preso colore, poi alla sua cottura si passerà la salsa e si porrà la coscia in cassarola pulita, con entro la sua salsa sgrassata, mezzo casulotto di spagnola e mezzo di salsa pomi d'oro e un pizzico di pepe, al momento si servirà con sopra la sua salsa bollente.

Il pesce

13. *Anitra alle lenti.*

Bene pulita un' anitra si metterà in cassarola con burro, cipolla, sellero, carote e una foglia di lauro, due garofani, sale e pepe, quando sarà colorita si bagnerà con brodo e un bicchiere di vino bianco, a un quarto di cottura si ritira e posta a parte si sgrasserà il fondo, che sciolto con brodo e passato al sedaccio in cassarola pulita, si trincierà l'anitra a quartini, e messa nella cassarola con il suo fondo, vi si metterà un casulotto di spagnola, e intanto si avrà preparato delle lenti ammollite e cotte con burro, e dadini di prosciutto bagnato di brodo, che pronte si porranno in piatto fonduto, e sopra l'anitra ristretta nella sua salsa, si servirà con sopra la sua bollitura. Dalla sera alla mattina le lenti si ammolliranno molto in acqua tiepida.

CAPITOLO VIII.°

Selvaggi, volatili e quadrupedi.

1. *Fagiano in salmì.*

Pulito un fagiano e messo in fusione con ginepro pesto, con poco aglio e altri aromi, sale, una foglia di lauro, cipolla e erbe aromatiche, quando sarà il giorno di cuocerlo vi si porrà mezzo bicchiere di Marsala, e dopo ore si porrà in cassarola, burro, prosciutto, che messa al fornello con entro il fagiano e qualche altro piccolo uccello, e la sua infusione, che quando il fondo e il fagiano avranno preso co-

lore, si bagnerà con sugo e vino bianco, e a un quarto meno di sua cottura si leverà, e messo in cassarola pulita, sgrassato il fondo e sciolto con sugo, si passerà al sedaccio, sopra il fagiano, e il fondo posto nel mortajo e ben pesto si passerà al doppione che poi quella purè sciolta con buona spagnola, si unirà al fagiano nella cassarola con un bicchiere di vino Marsala e un pizzico di pepe bianco, che bollito per minuti si servirà con crostoni attorno non troppo fritti, in piatto fonduto.

2. *Fagiano alla Perigord*

Infusionato e preparato come sopra il fagiano, si porrà in cassarola con burro, prosciutto e la sua infusione, che a fornello allegro si cucinerà; quando avrà preso colore, si bagnerà con sugo, e a un quarto meno di sua cottura, si riporrà in cassarola pulita, sgrassato poi il fondo e sciolto con sugo, si passerà al sedaccio sopra il fagiano nella cassarola, che aggiuntovi un casulotto di spagnola e mezzo bicchiere vino Marsala o Madera, quattro trifole tagliate a fette che siino di buon aroma, e dopo minuti si servirà in piatto fonduto per contenerne la salsa, che sarà buona e piuttosto abbondante.

A chi piace vi si mettono sotto crostini di pane poco fritto; sarà meglio pane francese.

3. *Garganelli in salmì.*

Puliti che si avranno i garganelli e messi in fusione come il fagiano per 24 ore, e anche per comodità in stagione fredda, si metteranno in cassarola

con burro e prosciutto magro, e sopra la sua infusione con altri uccelli maturi, e a un quarto meno di cottura, levati e posti in cassarola pulita, si adoprerà il medesimo metodo del fagiano, e si serviranno con crostoni. Per farli colle trifole vi si porranno dette trifole anche ad essere preparati per salmi, che sarà un cibo assai ghiotto, e a questa maniera si allestiranno anche le anitre e i masori ed altri volatili acquatici, che sarebbe inutile il descrivere, perchè si deve adoprare sempre il metodo eguale.

4. *Anitra alla borghese*

Ben pulita l'anitra, ma non con acqua, e messa in cassarola con burro, lardo, cipolle, carote, sellero, due garofani, sale e pepe e una foglia di lauro, si lascierà cucinare a fornello allegro, e quando avrà preso colore si bagnerà con buon sugo e un bicchiere di vino rosso, sarebbe meglio il barbera, e a un quarto meno di cottura si porrà in cassarola pulita, sgrassato poi il fondo e sciolto con sugo, si passerà al sedaccio nella cassarola dell'anitra, che aggiuntovi un casulotto di spagnola e mezzo bicchiere di vino ancora, si farà bollire sino al punto di servirla in piatto con sopra la sua salsa bollente. In questa maniera si serviranno anche i garganelli e altri salvatici d'acqua. Invece della spagnola, al bisogno si supplirà, col mettere quando si scioglie il fondo, un pizzico di farina di semola, che passata al sedaccio la salsa sarà eguale.

5. *Anitra al Marsala.*

Bene pulita l'anitra e messa in fusione, con droghe, cipolle, erbe aromatiche e una foglia di lauro, con mezzo bicchiere di Marsala, vi si lascierà un giorno per l'altro, si metterà poi in cassarola burro, e prosciutto, e postovi poi l'anitra colla sua infusione, che messa al fornello a fuoco allegro, quando avrà preso colore si bagnerà con sugo, levata e riposta in casserola pulita, si sgrasserà il fondo, che sciolto con sugo unitovi un casuletto di farina, dopo due bolli si passerà al sedaccio nella cassarola dell'anitra, e si metterà un bicchiere di vino Marsala e un cucchiaino di mutard inglese, che poi bollita per minuti si porrà sul piatto, e si servirà con attorno crostini di sfoglia.

6. *Faraona all'ebraica.*

Bisogna che le faraone per gustarle siino bene mature, altrimenti valgono la metà. Bene pulita una gallina faraona si porrà in cassarola con burro, cipolla e sellero, erbe d'aroma, che a fuoco ardente quando avrà preso colore, si bagnerà con vino bianco, e alla sua cottura si porrà sul piatto, che sgrassato il fondo e unitovi il sugo di mezzo limone, si passerà sopra questa poca salsa e si servirà.

7. *Faraona alla Ravigott.*

Pulita e brasata come sopra, che levata dalla sua cottura riposta in cassarola pulita, sgrassata la salsa, vi si metterà un casuletto di farina, che sciolta la

farina col fondo e bagnata con poco brodo, mezzo bicchiere di aceto aromatico, dopo due bolli si passerà col sedaccio sopra la gallina, mettendovi mezzo casulotto, conserva di pomi d'oro, un trito di prezzemolo, aglio e anchioda, dei capperi, funghi in aceto e olive, cocumerini, e bolliti questi generi per minuti, si porrà la faraona trinciata sul piatto di servizio che sia fonduto, e postovi nella ravigott un cucchiaino di senape, si verserà sopra le trancie, e si servirà di botto.

8. *Gallinazza in salmì.*

Spennata che sarà la gallinazza, e incossata, si porrà in fusione, con bacche di ginepro, poco aglio pesti nel mortarino, si metterà anche una foglia di lauro con cipolla, due garofani, sale e pepe, mezzo bicchiere di vino Marsala, che lasciatavi per ore si metterà in una cassarola burro, prosciutto e qualche altro piccolo uccello piuttosto maturo, che lasciata colorire da una parte e rivolta, vi si metterà la sua infusione, e quasi cotta si leva dalla cassarola, che riposta in altra pulita, si sgrasserà il fondo e ripostovi un casulotto di sugo e poca farina, si farà bollire per minuti, e passata questa salsa in cassarola colla gallinazza, si porrà il fondo nel mortajo, che ben pesto e passato al doppione si unirà questa purè alla gallinazza, e mezzo bicchiere di Marsala, un pizzico di pepe, che bollita per minuti, si servirà in piatto fonduto con sotto crostoni di pane francese, non troppo fritto. Sarebbe eccellente a unirvi delle trifole a fette sottili e di buon aroma con vino di Madera.

9. *Gallinazza alla borghese.*

Preparata una gallinazza come sopra in cassarola con burro e olio, che poi a bel colore si bagnerà con vino bianco e un casulotto di spagnola, un cucchiajo di senape, sale e pepe, e un trito di erbe aromatiche, prezzemolo, anchioda e poco aglio, che bollita per un' ora, postovi anche un pizzico di capperi si servirà col sugo di mezzo limone spremuto nella salsa. Le gallinazze, tolto il salmi, sono meglio arrosto.

10. *Gallo montano alla Perigord.*

Messo in ordine un gallo o gallina montana, si porrà in cassarola con burro, prosciutto, cipolle e sellero, una foglia di lauro, due garofani, e quando avrà preso colore, si bagnerà con buon sugo, e un bicchiere di Marsala e si metterà anche la pelle delle trifole preparate e un pizzico di pepe, alla sua cottura levato e trinciato e poi riposto in cassarola pulita e sgrassato il fondo, che sciolto con sugo si passerà al sedaccio nella cassarola del gallo, che messo nel mortajo, pesto si passerà al doppione, e questa purè si metterà nella medesima cassarola colle trifole tagliate a fette e un casulotto di spagnola, mezzo bicchiere di Marsala, si servirà con crostini attorno. Si serve anche in salmi col metodo delle gallinazze.

11. *Cinghiale alla romana.*

Abbrustolito sulle bracie un pezzo di cinghiale, e bene rapato col coltello e lavato con vino caldo, si

metterà in fusione con cipolle, sellero, carote, erbe d'aroma e varii grani di ginepro pesto con aglio, e una foglia di lauro, che lasciatovi per 24 ore, si porrà in cassarola con burro e la sua infusione, e alla sua cottura riposto il pezzo in cassarola pulita, sgrassato poi il fondo, che sciolto e passato al sedaccio in cassarola con il cinghiale, unitovi un casulotto di spagnola e un bicchiere di vino barbera, o altro vino generoso e un pizzico di pepe, che bollito ancora per minuti si servirà.

Brasato così come sopra, che posto in cassarola pulita colla sua salsa, se ne metterà altra di zucchero brulè bagnato d'aceto aromatico, uvette, pignoli, cedro candido e poco zucchero con rapatura di limone e bollito tutto si serve con crostini fritti attorno.

12. *Capriolo alla Giannina.*

Giannina, la cuciniera delle Alpi, fu una famosa donna in quest'arte, ed i suoi scritti furono le prime mie istruzioni.

Avendo una coscia di capriolo, e ben parata dalle pellicole e pulito l'osso della coscia e steccata con prosciutto involto di sale e varie droghe, si metterà in fusione con cipolla, sellero, rosmarino, garofani e erbe aromatiche con vino rosso di buona qualità, vi si lascierà 24 ore, preparato poi in cassarola oblunga un buon fondo di burro e prosciutto, colla sua marinatura e le parature della coscia, si metterà al fornello ardente, e quando avrà preso colore e rivoltato più volte vi si porrà sugo e vino barbera o altro, che al punto di sua cottura si leverà la coscia, e messa a parte, passata la salsa in una tazzina,

si sgrasserà e il fondo si pesterà nel mortajo, e passato al sedaccio, che sciolta questa purè, colla salsa della tazzina si metterà la coscia in cassarola pulita, colla sua salsa e un bicchiere di vino, un pizzico di pepe e un cucchiajo di senape inglese, che lasciata bollire lentamente per un' ora, se la salsa non fosse densa, vi si metterà mezzo casulotto di spagnola, e all'osso un fiocco di carta a genio. Si servirà.

13. *Capriolo alle trifole.*

Adoprato l' istesso metodo di sopra, quando la coscia sarà in pulito colla sua salsa, vi si metterà delle buone trifole bianche di Piemonte, con un bicchiere di Madera, che lasciata sino al momento di servire bollente, guarnita di fiocco come sopra.

Anche in salmi è eccellente e si praticherà come dei volatili qui addietro descritti e come quadrupedi.

14. *Lepre alla cacciatora.*

Ogni lepre presa col fucile è la migliore per essere cucinata, così si porrà in quartini la lepre, ma prima bisogna che sia preparata come io descrivo, che si avrà tolto la pelle e badare di avere almeno quella poca quantità di sangue, che deve essere il bisogno della sua salsa, si avrà cura di pulirla bene dai peli con un panno umido, e tagliata poi, sino in principio delle costine per ritenerne il sangue nello stomaco, e levato le interiora si porrà sotto un recipiente, allora si taglierà sino al fondo del collo, vi si distaccherà il principio dove è attaccato il fegato, la coradella e il cuore, che tutto resterà nel

recipiente in compagnia del sangue, e messo a parte, si avrà tagliata anche la lepre a pezzetti, e posto una cassarola al fornello con burro, lardo, cipolle, garofani, e quando questo fondo avrà preso colore si metterà la lepre, che cucinata a fuoco allegro con sale, pepe e drogheria, bagnata con vino rosso di buona qualità e un casulotto di buona spagnola, quasi al fine della sua cottura vi si porrà il fegato pulito del fiele e tagliato a pezzetti col cuore, la coradella e il suo sangue, si finirà la cottura a fuoco lento, e si servirà con lasagne ben condite di formaggio e la superficie della sua salsa, si serviranno a parte e la lepre in piatto fonduto, colla sua salsa.

15. *Coscia di lepre al Madera.*

Levate le due coscie della lepre parate dagli ossami inutili e pulito che si avrà l'osso in cima dopo la gamba, si larderanno in simetria, dopo varie ore di infusione con varii grani di ginepro pesti, con poco aglio, erbe aromatiche e vino Marsala, si metteranno in cassarola con burro, prosciutto, cipolla, carota e sellero. due garofani, e a fuoco ardente si faranno prendere color d'oro al fondo, e a un quarto meno di sua cottura si porranno in cassarola pulita, e sgrassato il fondo si scioglierà con buon sugo, e dopo due bolli si passerà al sedaccio nella cassarola delle coscie, e vi si unirà un casulotto di spagnola e un bicchiere di Madera secco, e bollito lentamente per mezz'ora, ben coperta la cassarola si servirà sporgenti il piatto i due ossi delle coscie, con un bel fiocco di carta ognuna e la sua salsa bollente, con crostini di sfoglia attorno.

16. *Lepre in salmì.*

Bene pulita la lepre e tagliata a pezzetti, si porrà in fusione come sopra con vino rosso e gli ingredienti descritti, si metterà al fornello una cassarola con burro, prosciutto, cipolla e la sua infusione, e quando sarà asciutta si sgrasserà, e levati i pezzi migliori, che posto in cassarola pulita, si metterà tutto il fondo nel mortajo e ben pestato si scioglierà con buon sugo, e passato al doppione sino che avrà della sostanza, si metterà nella cassarola colla lepre un bicchiere di barbera, un casulotto di spagnola, e un pizzico di pepe, si farà terminare la sua cottura e si servirà con sotto crostoni in piatto fonduto con bollente la salsa.

17. *Lepre alla genovese.*

Si preparerà la lepre come sopra, ma invece di servirla colla sua purè che è il metodo di formare il salmì, si porrà li pezzetti di lepre in cassarola pulita, sgrassato che sarà il fondo e sciolto con buon sugo, dopo due bolli si passerà al sedaccio sopra la lepre, e unitovi un bicchiere di Marsala con un cucchiajo di mutard inglese e mezzo casulotto di salsa spagnola, quattro trifole di Piemonte a fette, dopo varii minuti si servirà con un pizzico di pepe.

CAPITOLO IX.°

Timballi di riso e paste.

1. *Timballo di riso alla milanese.*

Si metterà al fornello una cassarola con burro, midolla di manzo e cipolla trita, quando sarà disfritto appena, vi si porrà il riso che farà bisogno con un po' di zafferano, e bagnato con buon brodo se sarà di pollo o manzo, sarà meglio del vitello, si avrà preparato un buon ragù di piccioni con trifole e funghi freschi ed anche secchi, e bene condito con spagnola e sostanza o buon sugo, si avrà pronto il riso con un buon pugno di formaggio e bene incorporato, si ungerà uno stampo a genio di burro e si adatterà il riso in fondo e attorno lasciandovi un largo nel mezzo che possa contenere il ragù, e coperto del riso sopra, si terrà al caldo in acqua bollente per un momento, che rivolto poi lo stampo sul piatto, si servirà col resto della salsa attorno.

2. *Timballo di riso alla minuta.*

Preparato un buon risotto come sopra, si avrà pronto una minuta di creste allessate e bene imbianchite, fegatini di pollo, granelli, qualche ala, lacetti e filoni, conditi con buona sostanza e un casulotto di spagnola, tre o quattro trifole tagliate a fette, che bollito il ragù per minuti si adattarà il riso nello stampo e la minuta nel mezzo, e rasato lo stampo col medesimo risotto, si terrà in caldo e si servirà come sopra.

3. *Timballo di riso alla moderna.*

Fatto che si avrà un buon risotto, e preparato dei funghi freschi trifolati, unto uno stampo liscio di burro, si metterà in fondo un casulotto di riso e un altro di funghi, altro di riso e altro di funghi, sino che sarà empito col risotto, e al momento si verserà sul piatto, e si servirà con buona spagnola con unita salsa di pomi d'oro.

4. *Timballo di riso alla borghese.*

Si avrà preparato delle regaglie di polli, e con queste si farà un buon ragottino con salsiccia assieme e dei piccoli funghi, condito con buon sugo e spagnola, pronto che sarà col solito risotto, si empirà lo stampo unto, e impanato bisognerà metterlo alla bernice col testo sopra, e di bel colore servirlo.

5. *Timballo di riso alla casalinga.*

Si faranno una quantità di olivette di vitello, che cotte in padellina con burro, prosciutto e cipolla, e quando avran cominciato a colorire, si bagneranno con sugo, poca salsa di pomi d'oro, e mezzo casulotto di spagnola, sale, pepe e qualche piccolo fungo, si avrà preparato un buon risotto, che adattato in forma unta e riempito di questo ragù al momento, si servirà con sopra la salsa d'avanzo, passata al sedaccio.

6. *Timballo di riso alla turca (Pilao)*

Si taglieranno a quartini dei polli che faran bisogno, e toltogli gli ossi principali si metterà in un soutè burro, cipolla e poco prosciutto tagliato a fette, e al fornello allegro si farà friggere, e unitovi il pollo, quando sarà ben colorito si bagnerà con sugo, sale, pepe e altre droghe, che a colore assai forte, lasciandoglielo prendere a poco a poco, si avrà preparato un riso come al solito, che incorporato in questo ragù si metterà in stampo unto, al momento si servirà.

7. *Timballo di riso alle trifole.*

Preparato che si avrà un buon ragù di trifole, fatte con burro, olio e anchioda, bagnate poi con buona sostanza, si pronterà un buon risotto che unto un timballo liscio di burro, si metterà un piano di riso, e sopra fette di formaggio svizzero, e un altro piano di riso contornato e in mezzo le trifole e sopra il riso e il formaggio, che coperto lo stampo con riso si rivolterà al suo tempo sul piatto e si servirà.

8. *Timballo di tagliolini alla finanzier.*

Si metterà sulla tavola di pasticceria mezzo chilo di farina semola, che formato un rotondo nel mezzo, vi si porrà due rossi d'uova, e un pizzico di zafferano, che impastata questa farina con acqua tiepida, e non troppo dura, si stenderà sottile e lasciata rasciugare si taglierà ben fina, si avrà preparato in soutè lacetti imbianchiti, come creste e fegatini di

pollo, dei chenef, filoni e qualche ala di pollo anche, trifole tagliate a fette, il tutto bagnato con buona sostanza o spagnola, si lascieranno al caldo, intanto si farà bollire i tagliolini in brodo chiaro, che scolati dopo due bolli, e messi in cassarola con burro crudo e formaggio fino, leggermente mescolati si avrà unto uno stampo di burro, si accomoderanno in giro o in fondo, che empito il mezzo di ragù, e coperto sopra dei tagliolini, si porrà al caldo e al momento rivolto lo stampo sul piatto, si servirà con poca salsa attorno.

9. *Timballo di tagliolini alla veneta.*

Preparato che si avrà come sopra dei tagliolini, non troppo fini di taglio, si preparerà un ragottino di piccioni, salsiccia e trifole, con buona sostanza, e un casulotto salsa di pomi d'oro e bene ristretta; si bollirà in brodo i tagliolini, che scolati e accomodati in catino con burro e formaggio, e mescolati che saranno, si adatteranno in forma, e nel mezzo il ragottino, che coperta la sommità della forma coi medesimi, si porrà al caldo, e al momento rivolta sul piatto, si servirà.

10. *Tagliolini all' italiana.*

Quando si avrà preparato i tagliolini fini e bene asciutti, bisogna avere pronta una buona basciamell con latte e panna, bolliti che saranno questi tagliolini, e bolliti appena in buon brodo, si metteranno in cassarola colla detta basciamell e un pezzo di burro crudo e del buon formaggio, leggermente me-

scolati si verseranno nella forma unta di burro, e spolverizzata di pane e messa a bernice ben forte, con testo sopra a fuoco, e quando sarà il momento si rivolterà la forma sul piatto, e si servirà di bel colore.

CAPITOLO X.°

Che contiene pasticci caldi e freddi e valuani.

1. *Pasta frolla per pasticci.*

Si metterà sul tavolo di pasticcieria mezzo chilo di farina semola un quarto di zucchero in polvere, un pizzico di cannella fina, la rapatura di un limone, due rossi d'uova e un quarto chilo di burro, con quattro cucchiai d'acqua, si impasterà non con tutta la farina, per tenerne un poco per infarinare il tavolo, quando si distenderà; il metodo più sicuro per lavorarla in estate bisognerà adoperare solo il palmo della mano o col coltello, acciò non si riscaldi troppo, e se è d'inverno la si può lavorare senza paura, che accomoderà come si vuole. Dopo preparata si metterà al fresco e si adopererà a tempo.

2. *Pasta per pasticci freddi.*

Si mette sulla tavola di impasto, mezzo chilo di farina, e nel mezzo un pizzico di sale e due rossi d'uova, due noci di burro e un bicchiere e mezzo al più di acqua tiepida, si formerà una pasta non troppo dura, la quale bene lavorata e se a caso per

la farina non fosse troppo asciutta vi si aggiungerà qualche altro pugno di detta o meno acqua e si vede subito, nel momento che si versa l'acqua con precauzione; questa pasta si adopererà quando si avrà preparato il composto, si terrà coperta con panno umido, acciò non formi crosta. Il metodo che si deve adoperare per la farina, è quello di tenerne a parte un quarto del peso, e così si assicura più facilmente l'impasto, aggiungendovela a poco a poco.

Un'altra qualità di pasta che si adopera, sarà anche la mezza sfoglia, che tante volte coll'avanzo dei ritagli di vera sfoglia, spolverizzando il tavolo, e tornare a riunire i ritagli, questa servirà benissimo per pasticci, torte e altri generi per dolci.

3. *Pasticcio di piccioni all' italiana.*

Bene puliti quei piccioni che faranno bisogno per un pasticcio, e tagliati a quartini, si metterà al fornello una cassarola, con burro, prosciutto e cipolla tagliata a dadi, e quando avrà preso colore, vi si porranno i piccioni che arrostiti per minuti, si bagneranno poi con buon sugo, e a un quarto meno della sua cottura, vi si metterà delle trifole a regola, droghe, sale e un casulotto di salsa spagnola, si terrà a canto del fornello, cotto che si avrà dei maccheroni a regola e bene scolati, che messi in un catino di cucina, vi si porrà burro e formaggio e il suo ragottino, che incorporato il composto, si lascierà divenir freddo perchè non guasti la pasta, molto più quando sarà frolla o sfoglia, che unto poi leggermente uno stampo a genio si coprira internamente di pasta, si empirà e coperto colla medeima si porrà

Il brodo

a cuocere al forno o alla bernice, per un' ora e più, col testo a fuoco sopra, e rivolto sul piatto si servirà.

4. *Pasticcio di maccheroni.*

Si avrà cotto dei maccheroni in brodo, che scolati e messi a parte in catino, con burro e formaggio e un casulotto di salsa spagnola, con trifole cotte in sostanza, e il tutto freddo, si empirà il timballo preparato, con pasta a genio e coperto della medesima si cuocerà al forno o altra maniera, e cotto a bel colore si servirà.

5. *Pasticcio alla lombarda.*

Avendo di avanzo della carne di pollo o d'arrosto, che ben trita si porrà nel mortajo con formaggio, pane inzuppato nel sugo e un rosso d'uova, e ben pesto questo ripieno si farà una pasta naturale, e si formerà con essa e il ripieno dei ravioli, si preparerà in un soutè lacetti, fegati di pollo, e qualche pezzo di salsiccia, trifole e salsa spagnola, e bolliti poi i ravioli in brodo, si scoleranno, e messi nel soutè col ragù e buon formaggio, si praticherà come sopra e si servirà il pasticcio.

6. *Pasticcio di polenta.*

Ogni ragù sarà buonissimo per fare questo pasticcio, basta che sia di buona sostanza, con trifole o funghi. Per esempio di olivette e funghi, quando si avrà preparato questo ragù di olivette e ben condito di salsa spagnola, si farà una polentina con latte

piuttosto tenera e ben cotta, che unto uno stampo liscio si verserà entro, e fredda che sia si rivolterà sulla tavoletta di cucina, e unto di bel nuovo il medesimo stampo con burro, e spolverizzato di pane con un filo, si taglierà un piano alto un dito, e si porrà in fondo, e sopra un pizzico di buon formaggio e una parte del ragù dopo un altro piano, formaggio e un' altra parte di ragù e così sino che finirà col coperto di polenta, e sopra un pezzetto di burro un pizzico di pane si metterà alla bernice forte, col testo sopra a fuoco, al momento di servirlo si staccherà col coltello attorno, si rivolterà sul piatto e si servirà colla salsa d'avanzo.

7. *Pasticcio di maccheroni alla minuta.*

Preparato una forma come al solito, di pasta frolla si cuocerà dei maccheroni corti, detti manichi di zucca, e si metterà in un soutè o padellina lacetti allessati e tagliati a pezzi, creste di gallo, dei fegatini, filoni e qualche pezzo di pollo d'avanzo, un casulotto di buona spagnola, trifole a regola, e ristretto questo ragù al fornello per minuti, vi si porranno i maccheroni ben scolati con un pugno di formaggio, e freddo il composto si verserà nello stampo, coperto di pasta si porrà a cuocere alla bernice, al momento si servirà come al solito di bel colore.

8. *Metodo per preparare carni per pasticci freddi.*

Ogni qualità di selvaggiume si taglierà a piccoli pezzi, e messi in fusione giorni prima con sale, pepe, e altre droghe, anche bacche di ginepro, foglie di

lauro, trifole piccole ma di forte aroma, con vino Marsala e anche rosso di miglior qualità; si descriverà poi più avanti la maniera del preparato.

9. *Pasticcio freddo di selvaggiume volatile.*

Bisognerà avere una fascia di tela, apposita per questo genere di pasticci, che unta questa con burro sia distesa sul tavolo di pasticceria, togliendo un feretto che la tiene in forma, si avrà la pasta che al N. 2 è descritta, e distesa alla grossezza doppia di una palanca, si adatterà sulla fascia premendola colla mano acciò si attacchi al burro, si avrà un foglio di rame o soutè coll'orlo, e unto il fondo con burro, vi si adatterà un piano di pasta della medesima altezza, che unita la fascia, ma prima indorata la estremità delle due parti d'uova sbattuto e polverizzate di farina, si uniranno con diligenza e postovi il feretto, nei suoi posti si adatterà la pasta contro la forma, che poi indorato d'uova il circolo piano, si appoggerà sulla pasta stesa sopra il foglio o soutè, che premendo la fascia si unirà, e col coltello si toglierà in giro la pasta di avanzo. Il preparato sarà di galinazze, pernici o fagiano, o altro selvatico, che disossato totalmente si avrà preparato una farsa a questo modo; mettendo sulla tavoletta un lombretto di majale, poca tettina di vitello, del prosciutto non troppo grasso, e pesto col coltello, si porrà nel mortajo con un pezzo di fegato di vitello, appena fatto perdere il rosso al fuoco, li interiori del selvatico e la sua infusione cioè trifole, qualche pezzo di altra carne e non l'umido, si pesterà bene fino, mettendovi del pane di molica inzuppato in vino Marsala, un

pizzico di buon formaggio, qnattro rossi d'uova e di bel nuovo si pesterà, che passata questa farsa al doppione, si porrà in recipiente e maneggiata col casuletto per bene unirla, vi si porrà trifole intiere, dei dadi di lingua salata, e anche di tettina, un pizzico di pepe, dopo ciò si empiranno i selvatici con parte di questa farsa, e si metteranno a parte; la cassa di pasta va foderata di prosciutto o lardo a fette sottili, e nel fondo un piano di farsa, e sopra i selvatici ripieni, e empiendo col resto della farsa lo stampo, che indorati i contorni di uova sbattuti, e coperta sopra del prosciutto la sola farsa, che adagiatovi il foglio di pasta e premuto colle dita attorno all'orlo acciò si chiuda bene, e non abbia a mandare fuori il sugo o sostanza, si farà nel mezzo un rotondo grande come un palancone, che messovi un caminetto alto due dita, e bene assicurato con uova sbattuto e farina, e premuto attorno colla pizzicarola, come pure intorno alla cima del caminetto, l'orlo in giro si pizzicherà, acciò si congiunga ermeticamente, e si lavori a genio colla detta pizzicarola acciò formi una cornice al disopra dell'orlo per poterlo poi staccare, quando sarà cotto si pennellerà sopra con uova e si ornerà con degli ornati della medesima pasta tagliati con forme di latta adatte per pasticcieria, quando sarà bene assicurato si porrà nel forno, che in due orette sarà pronto, e freddo che sarà, col coltello, tra la cornice e il caminetto, e levato che si avrà il suo coperchio giusto, e la sua cornice ferma all'estremità del pasticcio, al momento di servirlo si leverà il prosciutto, e rivoltato il pasticcio sortirà il composto coll'ajuto del coltello, si pulirà del grasso e del prosciutto, che poi trinciato e rimesso nella

cesta con buona aspich sino in cima, e coperto col suo coperchio si farà un fiocchetto di carta con in mezzo la testa del selvatico pulita, e si servirà in occasione. Questo è il metodo che si adopererà con tutti i selvatici volatili, e bisognerà assicurarsi bene colla costruzione della cassa per non avere cattivo esito. (P. S. si leveranno i feretti alla fascia.)

10. *Pasticcio di lepre spedito.*

Si avrà disossata una parte della lepre che aggrada, messa in fusione per 24 ore come i volatili e colla medesima pasta si coprirà l'interno di uno stampo liscio, e fatta una buona farsa col fegato e parte della sua carne, della tettina di vitello e del lombretto di majale, pane ammollito in vino Marsala e la paratura delle trifole che devono servire, bene pesta unitovi la marinatura si pesterà nel mortajo come sopra, passata al doppione e bene maneggiata si coprirà la pasta con fettine di lardo, e messo nel fondo parte della farsa e qualche trifola, accomodatavi la lapre e poi il resto della farsa per empire lo stampo, che coperta poi la detta farsa con lardo come il contorno, si pennellerà l'orlo della pasta con uova, e postovi il coperchio, col coltello si taglierà ciò che avanza di pasta, e colla pizzicarola si ornerà il contorno a genio, vi si formerà un caminetto come si è detto, e guarnito il coperchio, che pennellato d'uova, si porrà nel forno per due buone ore, cotto si leverà dalla cassarola, più facile che ad avere adoperato la fascia, non avendo nessuna congiunzione, si rivolta con attenzione e poi si rimette sul piatto, e tagliato per levare il coperchio, sgrassato rivolto di

bel nuovo, trinciato si porrà il contenuto nella sua stampa con buona aspich. e sul caminetto un fiocco di carta a genio, si servirà in occasione.

11. *Pasticcio freddo di fegato d'oca.*

Coperto internamente uno stampo liscio di media grandezza, si che bene unita la pasta col mezzo dell'uovo e farina, si coprirà con prosciutto, e procurato un fegato o due di oca, stata ingrassata appositamente, come costumano gli ebrei a Mantova o altri siti, si divideranno i due fegati in quattro, che messovi internamente col buco della punta di un coltello trifole, si porranno in fusione con vino di Madera e del fegato di vitello, la mondatura delle trifole con poca tettina di vitello e i ritagli avanzati del fegato d'oca, dopo ore si porranno i quattro pezzi asciutti a parte, e il resto nel mortajo con mollica di pane inzuppata nel fondo della infusione, un pizzico di formaggio e due rossi d'uovo, poca noce moscata, e bene pesto e passata la farsa al doppione, si metterà in tazzina e maneggiata col casuletto se ne porrà parte in fondo allo stampo e sopra i fegati con qualche trifola, e riempito lo stampo col resto della farsa coperta con prosciutto, si indorerà d'uovo l'orlo della pasta, e postovi sopra il coperchio, che bene premuto colle dita e rasata via la pasta attorno col coltello, si lavorerà colla pizzicarola, e formato il coperchio come si è detto prima, si preparerà egualmente e si servirà come si è detto.

12. *Valuano di sfoglia.*

Per un valuano ci vuole precisamente la sfoglia per la quale si metterà sul tavolo di pasticcieria mezzo chilo di farina semola di prima qualità e altrettanto di burro, sale, un rosso d'uova. Per avere una pasta non troppo dura anzi piuttosto molle e bene lavorata, fatto un buco rotondo e largo nel mezzo di questa farina, tenutone a parte un pugno per spolverizzare il tavolo, si metterà l'uovo, il sale e l'acqua, il sugo di limone, o un cucchiajo d'aceto, che impastata e bene lavorata sino che premendola col dito si tornerà a alzare, allora si coprirà con una tazzina alta più della pasta, lasciandola riposare intanto che si porrà in ordine il burro in acqua fresca con ghiaccio, o del pozzo, che bene spremuto del lacetto, si lascierà in fresco; si lavorerà ancora la pasta per minuti, e distesa colla cannella in rotondo vi si porrà in mezzo il burro, che rivolta in giro da coprirlo, si stenderà più sottile che sia possibile, che rivoltata per tre si torna a stendere sottile e ancora eguale di prima, e per tre o quattro volte sempre l'istessa operazione, sino che il burro e la pasta si saranno incorporati in sfoglia e stesa all'altezza di uno scudo, si scoperanno tanti rotondi o oblunghi a genio e di bisogno, si porranno in foglio di rame bagnato di acqua e pennellati sopra leggermente di uovo sbattuto e ripostone sopra un altro della stessa misura e poi un altro, che tagliato in mezzo con un coppasta di meno dimensione, si adatterà sopra ma prima pennellato d'uova, e sopra anche cautamente, acciò l'uova non inumidiscano la parte della pasta, si

dorrà a forno di primo grado, ma tranquillato un momento, e si cuocerà che monterà all'altezza di quattro dita.

Questo genere di valuan è il metodo italiano e anche francese, ma vi è un altro metodo per valuan; per fare a questa maniera si avrà stesa la pasta, che tagliata colla stampa oblunga, la si porrà sul foglio di rame umido d'acqua e un contorno largo due dita, e nel mezzo un globo di carta vellina, o ben fina, che pennellato il contorno, si appoggerà sopra una coperta di pasta da coprire tutto il piano, tagliandola attorno per ridurla al piano sotto, eguale pennellata in giro, e accomodata nel promontorio che avrà formato la carta, vi si adatterà in giro un altro circolo largo due dita, e fermato da una parte senza troppo premere, allora pennellato con uovo sbattuto e lavorato sopra a genio col rimanente della pasta e anche nel contorno, si pennellerà leggermente e si porrà al forno in primo grado o al forno di campagna, che farà una bella alzata (ma prima di metterlo al forno si righerà in giro dopo il circolo di due dita, per formare il coperchio), che quando sarà cotto si staccherà da solo alzandosi, e presentando sopra l'ornato che si avrà fatto, si leverà questo coperchio e levatone la carta, ecco che sarà pronto un valuano di bellissima forma, col vano da mettervi un abbondante composto e col suo coperchio guarnito. Col medesimo metodo se ne fanno d'ogni piccolezza e grandezza, secondo il bisogno, anche per servizio di piatti dolci.

Coll'avanzo dei ritagli si possono cautamente stendere, che imburrato uno stampo rotondo o oblungo non tanto alto, si adatterà la pasta prima in fondo e poi pennellato il giro del fondo, vi si adatterà

nel contorno, che empita la stampa di grano si coprirà, ma unto prima l'orlo d'uova e lavorato sopra come il coperchio dei pasticci freddi e messa al forno, quando sarà la crostata pronta si leverà, e tagliata in giro la coperta si verserà il grano, che rimessa la stampa nel forno per asciugare, si rivolterà fuori, e in incontro vi si servirà entro un ragù a genio o altri generi di dolci.

13. *Valuano alle trifole.*

Pronto un valuan si taglierà delle trifole, che cotte con burro, olio e un anchioda stemprata col senso d'aglio, e un mezzo casulotto di sostanza, mezzo bicchiere di Marsala, un pizzico di pepe, si empirà il valuano e si servirà a tempo.

14. *Valuano alla finanzier.*

Si metterà in cassarola mezzana lacetti, filoni, creste, fegatini di pollo, trifole, dei chenef e delle ali di pollo, il tutto bene pulito prima e poi cotto in brodo, che bene scolati si porranno nella cassarola con un casulotto di spagnola, un cucchiaino di Liebig, un pizzico di pepe e noce moscata, al momento di servire il valuan, che sarà in caldo, si metterà la cassarola a fuoco allegro con un bicchierino di Madera o Marsala, e bene ristretta la salsa si verserà nel valuano e si servirà col suo coperchio.

15. *Valuano alla borghese.*

Si metterà in cassarola burro, prosciutto e cipolla fina, e puliti dei piccioni al bisogno, dopo fritta

la cipolla vi si porranno a cuocere, quando avranno preso colore si rivolteranno, e bagnati con buon sugo, sale e droghe a genio, si lascierà finire la sua cottura, che poi levati e sgrassato il fondo, si trincieranno, e messi in cassarola pulita vi si metteranno trifole a regola, tagliate a fette, si passerà il fondo sciolto con sugo entro la cassarola e mezzo casulotto di spagnola, un mezzo bicchiere di Marsala, che ristretta la salsa si empirà il valuano e si servirà. Ogni genere di ragù è adatto per valuan.

I chenef; si metterà nel mortajo carne pesta prima col coltello, e poscia tettina di vitello, un rosso d'uovo, della mollica di pane ammollita in sugo, ossia poca basciamell e droghe, sale e formaggio, e bene pesto nel mortajo si passerà al doppione, che bene maneggiati sulla tavoletta, si formeranno a genio, e cotti in brodo si uniranno al ragù. La carne, vitello o lombo di majale.

CAPITOLO XI.°

Che contiene aspich e altri rifreddi.

1. *Per preparare un aspich naturale.*

Preparato che si avrà dei ritagli di carni piuttosto nervose, si porrà in cassarola burro, prosciutto magro, cipolla, carota e sellero, due garofani, e sopra i ritagli di carni, preparati con un pezzo di manzo magro, che steccato con lardo e droghe poco aglio, e la cassarola al fornello, che quando il fondo e il manzo avran preso colore appena, si bagnerà con brodo bianco o acqua, bene schiumato il sugo si la-

scierà bollire per 4 ore, levato poi il manzo e servito in tavola con guarnizione a genio, si lascierà bollire ancora la cassarola per due ore, e passata l'aspich, si porrà in catino a parte per il giorno dopo e si vedrà se la forza sarà sufficiente, allora si sgrasserà e così chiara si metterà in cassarola pulita con agro di limone e due chiari d'uova alla fiocca, e se a caso fosse debole, si metterà dei fogli di colla francese, al bisogno tagliati a liste, e poscia al fornello, continuando a sbattere col suo ordigno sino alla bollitura, allora si ritira a canto del fornello e si pone sopra il coperchio con fuoco allegro, si lascia purgare, preparata una scranna rivolta in su coi piedi, e stesovi sopra un panno non troppo denso, che legato con spago alle gambe della scranna, si formerà un passatojo volante, che messovi sotto un recipiente, vi si verserà sopra l'aspich, continuando colla cassarola e il recipiente sotto a rimetterla sopra, sino che passerà limpida come l'acqua, e finita l'operazione si terrà a parte sino al bisogno.

Per le cipolle, la sua quantità è quella del poco come il grasso. Queste aspich si fanno con pezzi di vitello per servizio delle carni migliori, non adoperando che il fondo e la carne, si serve con altra salsa o guarnitura e poca sostanza. Si fanno con ossami di pollo e di selvaggiume qualunque. In caso di poca forza per sostanza Liebig e per sostegno colla.

2. *Metodo per generi che devono servire nelle aspich.*

Ogni genere di fritture volgarmente dette lacetti, ossia animelle, filoni, creste, granelli e anche di vitello maturo, detti di montone, che bene preparati

serviranno egregiamente per ogni preparato che si avrà disposto; dei petti di pollo lavorati con trifole, lingua, o altro genere a genio, tutte le parti di volatili domestici, che di selvaggiume preparati a regola, si serviranno per combinare un bordo o timballo di aspich: il selvaggiume quadrupede bisognerà lavorarlo e cucinarlo con regola, sia per sostanza come per semplice ornato, di genio al lavoratore. Vi sono varie salse che corrispondono al gusto, come alla variata figura pei colori e la maniera di adoperarle a regola del bisogno. Tanti generi che corrispondono per esempio funghi in conserva, cetrioli in aceto, capperi, trifole, lingua salata e qualunque insalata e salsa inglese per generi di costume, la senape asciutta e la mutard, le aceti preparate con aromi e anche della purè di anchiode, e dei funghi alla moderna in conserva, che ne parleremo in altro Capitolo.

3. *Modo per aceti aromatiche.*

In stagione propizia si avrà del buon aceto di vero vino e chiaro, che messo in bottiglia erbe di aroma, p. es. stregone, menta, timo, rosmarino, cerfoglio, lauro, uno spico d'aglio, una cipolla piccola o a pezzi, cannella, garofano, sale e pepe intiero, si empirà la bottiglia di buon aceto, e turata bene anche legata con spago come la birra, si lascierà al sole per quanto si crede, che sarà sempre di vantaggio, e quando farà bisogno per salse, maglionesi, tartare e altre che servono di composizioni e in salsiera per insalate di composto variato, e anche per manicaretti gustosi per stagione calda.

4. Aspich alla giannina.

Si metteranno ad imbianchire delle creste di gallo, lacetti, filoni, fegatini di pollo e granelli, si passeranno e si porranno a cuocere in brodo bianco, che lasciati raffreddare e ridotti in pezzi a genio, si avrà delle trifole cotte al Marsala, ma prima pulite dalla pelle e poscia tagliate a fette, che col coppasta si faranno tanti anelli e in mezzo di ognuno vi si porrà il rotondino cavato nero invece del bianco tolto al chiaro d'uova cotto e un altro rotondo anello fatto di lingua, col rotondino in mezzo di trifola, e un altro di carota, con in mezzo o lingua, o chiaro di uova e via così, farne due per sorta da formare un disegno in fondo, che posto in ghiaccio, con un dito di gelatina o aspich Disegnato il fondo a genio, si metterà dopo gelato e unito bene il disegno, due dita di gelatina ancora, e quasi gelata vi si metterà creste, filoni aspersi di prezzemolo fino, e continuato così sino che lo stampo sarà compito, e lasciato in ghiaccio sino al momento di servire; che fatto sentire allo stampo l'acqua tiepida, si rivolgerà sul piatto, che guarnito attorno a genio di foglie d'alloro o d'altro, si servirà.

5. Aspich alla moderna.

Fatta di non troppo colore, che nel schiarirla vi si metterà un pizzico di zafferano e un bicchierino di Marsala, poco pepe, che passata e limpida sarà color d'oro, si porrà a parte Si prende del cervello di manzo e del lacetto, che puliti e cotti in buon brodo con due fette di limone, cipolla e sellero, si

lascieranno raffreddare nella sua bollitura, levati poi ed asciugati, si taglieranno a belle fette proporzionate e messo a parte con fette di trifole cotte in Marsala, si farà una maglionese, (Capitolo IV. N. 14) che legata coll'aspich preparata, e l'agro di mezzo limone, poco prezzemolo trito, si porrà a raffreddare, quando comincierà a congelare vi si involgerà con una forcellina i pezzi preparati e messo in sito freddo il piatto che saranno posti o sul ghiaccio, e bene congelati saranno al punto di mettere in opera, si metterà una forma liscia a genio in ghiaccio, e nel fondo un dito di aspich e sopra colle trifole e cedrioli scopati, a genio si farà una guarnitura, e poi due dita di altra aspich, quando il primo piano sarà preso appena, che quest'altra aspich comincierà a gelare, vi si porranno i lacetti e cervella pronti, e continuando sino che la forma sarà empita, che con un coperto sopra con ghiaccio, e al momento giusto si servirà guarnita attorno di piccoli funghi in conserva e pomi d'oro piccoli in aceto.

6. *Aspich alla cittadina.*

Comperato che si avrà in stagione adatta, il bisogno che a regola dello stampo si vorrà preparare, gelatina, lingua, prosciutto cotto, spalla e trifole, si metterà uno stampo in ghiaccio, e nel fondo un dito di aspich, e nel momento che gela vi si adatterà a genio le fettine miste del preparato, e appena che saran ferme, vi si metterà due dita di aspich, che rappresa si farà come prima, sino che la forma sarà compita, e al momento di servirla si rivolterà sul piatto a regola del metodo perchè si stacchi.

7. *Aspich alla lombarda.*

Si brazerà un pollo bagnato con buona sostanza e un bicchiere di vino Marsala con dei funghi piccoli, alla sua cottura si porrà in piatto colle trifole e i funghi, freddo si trincierà a genio le trifole a fette e i funghi intieri, posto poi uno stampo liscio in ghiaccio, che messo della aspich come il solito, si guarnirà il fondo a genio colle trifole e funghi. e qualche foglia di prezzemolo, che gelati questi, vi si pone dell'altra aspich e poi del pollo la metà, altra aspich, che gelata l'altra metà di pollo e il resto dell'aspich, che bene gelato e rivolto sul piatto, si servirà.

8. *Timballo di rotadine all' aspich.*

Si distenderà delle fette di coscia, quanto occorre per lo stampo, che ritagliate in quadrato, e i ritagli messi in mortajo con tettina appena allessata, scorse di trifole, un pizzico di prezzemolo, poco aglio, droghe, poco formaggio e un rosso d'uova, bene pesto e passato al doppione, si empiranno le polpettine, che rotolate e infilate sopra uno stecco ogni due, poste poi a cuocere in buona sostanza e poco vino bianco, si lascieranno raffreddare, che tagliate per lungo a metà e preparate a fette anche le trifole, si accomoderanno in una stampa nel ghiaccio in piedi rivolto il mezzo in fuori, e in fondo un suolo di aspich, che congelate si metteranno a genio anche le trifole, e un altro suolo d'aspich, e altre rotadine e aspich sino che la forma sarà ripiena, rivolta poi sul piatto si servirà. Per regola la stampa sempre prima messa in acqua tiepida.

9. *Timballo d'aspich alla russa.*

Quando si avrà preparato una sostanza forte di colla e buona, ma non troppo colorita di fondo, e bene sgrassata, messa in cassarola con mezzo bicchiere di aceto aromatico, un pizzico di zafferano, l'agro di mezzo limone, due chiari d'uova alla fiocca e un pizzico di pepe cajenna, si porrà a bollire continuando a mischiare sino alla bollitura, e ritirata in parte con testo sopra a fuoco, si vedrà dopo un quarto d'ora chiara come l'acqua color d'oro, che passata per lo scolatojo si metterà a parte in recipiente pulito. Si preparerà in un piatto del pesce salmone salato, tagliato a fette, della ventresca di tonno, capperi, olive, cedrioli piccoli e qualche fungo in conserva, e sopra un trito di prezzemolo. Si metterà uno stampo liscio a cilindro in ghiaccio, e in fondo un dito di aspich, che a genio vi si accomoderà quanto si avrà preparato, e congelato questo piano, vi si porrà due dita di aspich, che quando sarà quasi al gelo si metterà l'altra varietà, e così sino che lo stampo sarà raso e coperto con sopra ghiaccio, si lascierà sino al momento di servirlo, che messo un momento in acqua tiepida, si rivolterà l'aspich sul piatto con entro al cilindro della salsa maglionese, come al Capitolo IV. N. 14, e si servirà.

10. *Aspich. Composto moderno.*

Preparata che si avrà della buona aspich, come anzidetto, si metterà in un piatto code di gamberi, trifole, trotta d'avanzo, capperi, uova cotti duri e

In vino veritas

tagliati a quarti per traverso, dei funghi in conserva, un trito di prezzemolo, sale e pepe, si metterà al ghiaccio uno stampo a genio, che messovi in fondo un piano di gelatina e guarnito bene, si lascierà gelare, se ne metterà dell'altra gelatina e altro preparato, così sino che lo stampo sarà empito, che coporto sopra con ghiaccio, si servirà poi col metodo solito.

11. *Aspich. Composto alla tartara.*

Pronta che si avrà l'aspich, si metterà in terrina tonno tagliato a dadi, capperi, cedrioli, sardine di Nantes, funghi in conserva, prezzemolo trito con anchioda, un pizzico di pepe, e l'agro di mezzo limone, che messo la solita forma in ghiaccio e in fondo un dito d'aspich, semigelata si disegnerà a genio col composto preparato, e l'altra si metterà la terrina al ghiaccio, e quando comincierà a gelare si batterà forte sino che diventerà spumosa, e a poco a poco vi si porrà olio fino e sugo di limone, che quasi al punto di gelo si ritira dal ghiaccio al tiepido, unitovi il resto del composto, che mescolato leggermente e versato nella forma empita e coperta di ghiaccio sopra, si servirà come anzidetto.

12. *Aspich al belvedere.*

Avendo un litro di buona gelatina di poco colore se ne porrà a parte un quarto, si metterà una cassarola al fornello con un pezzo di burro, e appena sciolto un casuletto alto di farina semola di prima qualità, che mescolato il tutto colla gelatina che sia

piuttosto forte di legame, si farà una salsa bianca, cotta, passata al sedaccio di velo e posta in recipiente adatto da mettere al ghiaccio, si metterà a parte sempre mischiando finchè sarà fredda, si porrà in un piatto lacetti, filoni creste, trifole, funghi, capperi, il tutto preparato come si ha descritto nei numeri indietro, messo poi uno stampo in ghiaccio, che messovi in fondo metà della gelatina messa a parte, e al momento di gelatura si metterà a genio il composto da unirvi, che poi gelato il primo piano, si metterà un dito ancora di gelatina, dopo pochi momenti una parte del composto, si metterà sul ghiaccio la salsa, che al momento che sentirà il freddo, si sbatterà con ordigno adatto, e a poco un cucchiajo d'olio fino e del sugo di limone, sino che si avrà formato una salsa, e questa si dividerà in tre tazzine, una col sugo di prezzemolo pesto, gli si darà color verdolino, un'altra un colore di rosso che sarà rosa, e l'altra un pizzico di zafferano sciolto con agro di limone per il giallo, e il bianco resta nel recipiente primo, sopra l'ultimo piano vi si porrà il resto d'aspich coll'avanzo del preparato, e dopo un momento un suolo di rosso alto un dito, gelato appena un altro dito di verdolino, e dopo un momento il bianco, e così sino che non è tutto finito e ripieno lo stampo, coperto con sopra ghiaccio che come al solito si verserà sul piatto, e guarnito attorno di funghi e pomi d'oro di conserva, si servirà con in mezzo un bel fiore.

Per questi generi di piatti, è bene. che il cuciniere pensandovi in stagioni che somministreranno quelle verdure che servono per questi raffreddi e insalate guarnite alla giardiniera, e varii altri piatti

anche caldi per le loro salse, tenerle a parte in salse d'aceto. come si descriverà nei Capitoli avanti.

13. *Pan di fegato moderno.*

L'aspich che dovrà servire per questi generi di piatti nel composto limone, e invece di aceto, vino di Marsala o Madera. Preparato adunque come si è detto la sua aspich, si metterà al fornello un soutè con burro, prosciutto e poca cipolla, con erbe aromatiche, quelle trifole che serviran al bisogno, e appena disfritto ciò, vi si porrà delle fette di fegato vitello e della tettina prima bollita, sale e droghe, fatto appena perdere il sangue al fegato, si metterà al mortajo, e ben pesto si passerà al doppione, e messo in recipiente adatto da mettere al ghiaccio, vi si unirà la metà dell'aspich con mezzo bicchiere di Madera, e messo poi uno stampo al ghiaccio, e nel fondo un dito di aspich, dopo si sbatterà il composto preparato, che dopo minuti si verserà nello stampo sopra l'aspich e appena congelato, si avrà lasciato un dito per empirlo vi si metterà l'aspich d'avanzo, e coperto con ghiaccio sopra al momento, messo in acqua tiepida e versato sul piatto, con salvietta si servirà.

14. *Pan di fegato d'oca.*

I fegati d'oca veri nel loro essere provengono da paesi che sanno il metodo di ingrassare le oche, che provenienti del sito, sono come burro, sin troppo delicati. Nei nostri paesi bisogna accontentarsi e fare così. Si avrà un mediocre fegato o due che lasciato in acqua tiepida per un'ora, bene asciugato

poi lo si porrà in cassarola con trifole, fettine di lettina e vino di Marsala, quando avrà bollito mezz'ora e asciuttò, si metterà nel mortajo con un pizzico di buon formaggio, noce moscata, sale e pepe, bene pesto si passerà al doppione, intanto si pone una cassarola al fornello con burro, che sciolto e messovi due casuletti fior di farina, che incorporata con il burro, si aggiungerà due bicchieri di latte per formare una densa salsa, e bene cotta vi si unirà la purè del fegato, bene maneggiato il composto si legherà con sei rossi d'uova e un bicchierino di Madera, che unto uno stampo a cilindro, si verserà dentro il composto, e cotto a bagno maria, rifreddo, si rivolterà sul piatto, e guarnito d'aspich intorno e sopra a genio, si servirà.

CAPITOLO XII.°

Che contiene manicaretti varii e gustosi.

1. *Fegatini di pollo all'ebraica.*

In incontri di servire molti polli, abbondano i fegatini, e si preparano ben puliti, e infilati una dozzina in uno stecco di legno, e messi in un piatto con olio, pepe e sale, si metteranno a cuocere alla grill, e si serviranno con un trito di prezzemolo, olio e limone.

2. *Durelli alla Giudia.*

Quando si avranno varii durelli di pollo, si puliranno e poi infilatone una dozzina in uno stecco

apposito, si metteranno in fusione con olio, pepe, sale e aglio, prezzemolo trito con erbe d'aroma, e messi per un'oretta alla grill a fuoco lento, e coperti con coperchio o piatto e così al dente, si serviranno colla medesima infusione preparata, unitovi poi al momento agro di limone e un cucchiajo di mutard inglese. Piatto per gli amatori di vino.

3 *Rognone moderno.*

Tagliato per metà un bel rognone di vitello, che disteso con due battute e messo in fusione con olio, pepe e sale, si porrà alla grill, cotto si servirà col metodo qui sopradetto.

4. *Ragottino borghese.*

Tagliato a fettine un lombretto di majale e messo in padellina a fornello, con olio e burro, che disfritto da una parte, e rivolto spolverizzato di poca farina, e bagnato con vino bianco, vi si metterà sopra un trito di prezzemolo e due trifole affettate, con un cucchiajo di mutard inglese e il sugo di mezzo limone, si servirà.

5. *Insalatina alla dama.*

Si avrà cotta una carota e un piccol cavol fiore, un uovo duro, poi due sardine di Nantes, poco tonno, e un cetriolo bel verde, si accomoderà a genio tutto questo preparato di bella simmetria e sopra salsa di olio e aceto aromatico, con pepe, sale, senape e prezzemolo fino, si servirà.

6. *Anitrini di pollo al riso.*

Si avrà un pollo, che levate le due coscie e tagliata sino a metà la gamba, e fatto un giro col coltellino attorno al nodo, si raschierà per formarne il becco, e levato poi la metà dell'osso interno della coscia, si metterà in cassarolino al fornello con burro e prosciutto, quando avrà preso colore, vi si metterà poca cipolla fina, e dopo un minuto si bagnerà con brodo, e quasi cotti vi si porrà una trifola tagliata, che poi a parte si farà un risottino di un pugno di riso, e cotto vi si porrà il formaggio, versato sopra piccolo tondo di servire, si accomoderà il riso a genio, e in mezzo i due anitrini col becco in fuori, e la sua salsa sopra, si serve.

7. *Petti del pollo al verde.*

Parati i due petti dagli ossi inutili, e cotti in padellino con burro, olio, sale e pepe, ma non lasciarli colorire, e spolverizzati di farina, si lascieranno cuocere a lento fuoco, si pesterà poi nel mortarino un pugno di prezzemolo, una noce di burro e un anchioda, con un pizzico di capperi, che passato questo al sedaccio, si unirà ai petti con poco agro di limone, e dopo due bolli si serviranno guarniti di quartini d'uova cotti.

8. *Fritelline di pomi terra.*

Cotti all'acqua quattro pomi di terra, si stenderanno col coltello minutamente sulla tavoletta, e ri-

dotti ben fini, vi si metterà due rossi d'uova, un pizzico di zucchero in polvere e un cucchiaino di cannella e due noci di burro, o mascherpone, che stemperato questo per un quarto d'ora, si porrà in una padellina del burro, e poi si infarinerà la tavoletta, che formatone un rotolo lungo da tagliare tanti pezzi lunghi un dito, passati poi all'uovo, al pane e zucchero, si metteranno nella padellina a friggere e si serviranno con zucchero fino sopra o cannella regina in polvere.

9. *Manicaretto di trifole e code di gamberi.*

Con mezzo chilo di gamberi, bolliti con acqua e sale, si leveranno le code, si pulirà poi le trifole di buon aroma, che tagliate ben fine si uniranno colle code di gamberi, dopo si pulirà sei balici che miste con poco aglio e prezzemolo, si pesteranno e passate al sedaccio, si stemprerà questa purè in una tazzina con olio, aceto aromatico e un cucchiaino di mutard inglese, che fatta la salsa, si incorporerà col preparato e si servirà Genere gustoso.

10. *Manicaretto di salsiccia.*

Si porrà in padellina della salsiccia a cuocere con burro e poca cipolla, quando avrà preso colore da una parte, e rivolta dall'altra si bagnerà con aceto, e asciutta si leverà il grasso, che spolverizzata di farina e un pizzico di zucchero, uvette, pignoli e rapatura di limone, mezzo bicchiere d'aceto e poco brodo, si lascierà bollire per varii minuti e si servirà.

11. *Manicaretto di fegato.*

Si metterà una padellina con burro al fornello, appena cotto il burro, vi si metterà delle fettine di fegato infarinate, che preso colore si bagnerà con vino bianco, poco sale, cannella fina, prima di levarlo dal fuoco vi si porrà sopra un pesto fino di mostacciuoli e amaretti, e si servirà.

12. *Manicaretto per donne.*

Si batterà in una tazzina due uova, due amaretti pesti, poca cannella e zucchero, un pizzico di farina fina, e un pezzetto di mascherpone ben battuto, si metterà al fornello un padellino con burro, che appena cotto vi si porrà il composto, cotto da una parte e rivolto dall'altra, si mangerà fumante con un bicchierino di rosolio alchermes sopra.

13. *Manicaretto d'uova.*

Si metterà al fornello una cassaroletta con burro, che sciolto vi si porrà un casuletto di farina, e mista col casuletto e stemperata con un bicchiere di latte, sale e noce moscata, bene cotta e fredda vi si romperà quattro uova, e poi messovi un pizzico di formaggio e un trito di prezzemolo, e posta la cassarola al fornello, si dimenerà sino che gli uovi saranno cremiati, e serviti con burro crudo sopra.

CAPITOLO XIII.°

Che contiene verdure diverse.

1. *Spinacci alla casalinga.*

Ben pulite con varie acque li spinacci e allessati con acqua e sale, si scoleranno e gettatovi sopra acqua fresca, si manterranno di un bel verde, e torte bene colle mani si metteranno in cassarola con burro e olio e un trito di prezzemolo, anchiode e aglio, sale e droghe e al momento di servirle, un pugno di formaggio.

2. *Spinacci alla francese.*

Pulite o imbianchite delle spinaccie bene spremute, e trite fine colla mezzaluna, si metterà al fornello una cassarola con burro e cipolla trita fina, e spremuta che appena disfritta si porranno gli spinacci con sale e noce moscata, dopo un quarto d'ora un casuletto di farina, che mescolate e bagnate con latte e panna appena il bisogno, come se fosse basciamell, e al momento si serviranno per guarnitura, e anche sole con crostini attorno fritti.

3. *Spinacci in purè.*

Preparati e allessati li spinacci e bene asciutti, si passeranno al doppione, si avrà preparato una buona basciamell, (vedi al Capitolo IV. N. 1 delle salse) al bollo della basciamell, vi si unirà la purè

e dopo minuti, un pezzo di burro fresco, e si serviranno sole con crostini di sfoglia attorno o prezzemolo.

4. *Spinacci all' inglese.*

Pronte che saranno e bene spremute dall'acqua, trite fine e asciugate in cassarola al fornello, con sale e pepe cajenna, si porranno sul piatto con in mezzo un pezzo di burro fresco e crostini attorno si serviranno.

Invece di burro fresco, i francesi adoprano una buona spagnola di sostanza, e invece di pepe noce moscata e crostoni attorno, che saranno meglio di sfogliata.

5. *Cavoli fiori all'olandese.*

Bene puliti dei cavoli divisi in piccoli, si porranno a bollire in acqua e sale, passati poi a cottura si metteranno al fornello con burro, sale e noce moscata, e al momento di servirli si porranno in piatto fonduto, con sopra poco formaggio o no, e sopra poi una buona salsa olandese, come al Capitolo IV. N. 13, e attorno crostini.

6. *Brocoli al grateno.*

Preparati in soutè i fiori di brocoli, e messi poi in padellina apposita, e accomodati a genio, si avrà una buona salsa basciamell, vedi sopra, che legata con rossi d'uova a regola, e i suoi chiari montati alla fiocca, si porrà sopra ai brocoli e messi al forno di campagna, e a bel colore detto graten si serviranno.

7. *Cavoli fiori alla maglionese.*

Cotti in acqua e sale dei fiori di cavoli, si porranno sul piatto ben asciutti, e si serviranno con sopra la salsa maglionese, vedi al Capitolo IV. N. 14, e attorno uova dure, tagliate a quarti per traverso.

8. *Brocoli alla borgese.*

Ben preparati e cotti i detti brocoli, si metterà al fornello un soutè con olio, burro, che appena colorito, si porrà un trito di prezzemolo, aglio, anchiode, e dopo un momento dietro i brocoli, sale, pepe e formaggio, che dopo due rivolte, versate sul piatto e servite con attorno crostini.

9. *Pomi di terra in purè.*

Ben mondi e tagliati a pezzi dei pomi terra, passati in acqua fresca, si metteranno in cassarola a fuoco con brodo, latte e sale, alla sua cottura si passeranno al doppione, e presto ancora in cassarola, con burro, maneggiati bene con poco latte o panna, e belli bianchi si serviranno con crostini attorno o per guarnitura.

10. *Pomi terra al graten.*

Preparata una buona purè, condita di burro fresco e poca basciamell, si metterà in un piatto di rame accomodata in promontorio, si metterà nella basciamell due rossi d'uovo, e due chiari alla fiocca,

e versata sopra la purè a genio, e spolverizzata di formaggio si porrà sotto il forno di campagna, e di bel grateno si servirà.

11. *Pomi terra trifolati.*

Si metterà al fornello un soutè con olio e burro, che poi disfritto, si porrà un trito di prezzemolo, aglio e anchioda, e dopo un momento di fuoco, si metteranno i pomi terra tagliati a fette, con sale, pepe e spezie, pronti si serviranno.

12. *Cardi alla spagnola.*

Bene parati i cardi dai fili e tagliati eguali della lunghezza di un dito per lungo, e lavati con acqua agra, si porranno a cuocere in acqua e sale, e i cardi involti in un pizzico di farina acciò restino bianchi, e che bollendo siino ben coperti, acciò non anneriscano, cotti si scoleranno e messi in un pannolino ben coperti, si metterà in un soutè del burro, che accomodati con poco formaggio, sale e noce moscata, poca sostanza e un momento prima di servirli, un casulotto di salsa spagnola, e dopo un momento si serviranno, con attorno crostini e la salsa sopra.

13. *Cardi alla borghese.*

Invece di condirli colla sostanza e spagnola, si accomoderanno con burro e formaggio, e bene confinati a fuoco lento, si serviranno con crostini.

14. *Cardi al grateno.*

Preparati i cardi come sopra, e passati in padellina, con burro, formaggio e sale, vi si metterà sopra una buona basciamell legata con rossi d'uova e chiari alla fiocca, e sopra una spolverizzata di formaggio, e poi al testo con fuoco, quando saranno coloriti si serviranno.

15. *Verzi in crauti.*

Bisognerà procurare dei verzi assai bianchi, e tagliati molto fini si saleranno, spruzzati di aceto, e maneggiati colle mani, si metterà al fornello una casserola, con burro lardo fino e cipolla trita, che appena fritta vi si porranno i verzi, e mescolati per minuti si bagneranno con buon sugo, e mezz'ora prima di servirli, un bicchiere di buon aceto, e lasciati confinare si serviranno pel bisogno.

16. *Verzi alla germana.*

Preparati i verzi fini, come per crauti si polverizzano di sale, e maneggiati a mano si porranno in cassarola con burro e cipolla fina, e quando sarà appena passata, vi si porranno i verzi, e quasi a cottura si porrà della basciamelle al senso di noce moscata, che pronti si serviranno soli, con crostini o per guarnitura.

17. *Verzi farsiti.*

Si farà bollire un verze per un quarto d'ora con acqua e sale, tolto e messo sopra il sedaccio a scolare; con degli avanzi di carne bene trita, si porrà al fornello burro in cassarola media, poco prezzemolo e aglio trito, che appena fritto vi si metterà la carne trita, e bagnata con poca sostanza, o fondo d'arrosto o un pizzico di pane, pepe, sale e formaggio e un uovo che bene incorporato, si toglierà il verze sulla tavoletta, e riempito con diligenza da ridurlo come prima, legato a regola acciò mantenga la sua forma, e involto in farina, poi messo in cassarola con burro fritto e poi bagnato con buon sugo si lascierà bollire lento sino al momento di servirlo, poi posto sul piatto in figura e sopra la sua salsa passata al sedaccio si serve.

Si farsiranno colla salsiccia anche delle foglie del medesimo, dandogli la forma ad uso cotalettine, col suo piccolo fustone per manico, e messe in soutè con burro e lardo, ma prima passate alla farina e dopo rivoltate si bagneranno con buon sugo e ben confinate, si serviranno con salsa spagnuola.

18. *Cornetti al burro.*

Il genere di questa verdura è molto migliore quando dà il primo frutto, perchè allora ha una particolarità per bontà e presta cottura, senza fili ve ne sono di una qualità, così nominati tamburini i quali sono buoni, anche con entro i fagioletti, e un'altra che si chiamano turchi, i quali anche grossi sono

senza fili, e farinosi, di buonissimo sapore ad ogni maniera di condimento. Il metodo praticato nelle lombarde terre è al burro e formaggio, o in insalata e anche alla borghese. Si metteranno a bollire i cornetti dopo mondi, in acqua molta e sale, e alla svelta acciò vantaggino in verde, e dopo passati allo scolatojo e gettatovi sopra dell'acqua fresca, si lascieranno sgocciolare, si porrà un soutè al fornello con burro, e appena cotto vi si metteranno i cornetti con sale e pepe, al momento poi di versarli sul piatto, un pizzico di formaggio, altrimenti questo si servirà in piatto a parte, e i cornetti con crostini attorno, e a tanti piace il prezzemolo trito sopra, in cottura.

19. *Cornetti alla casalinga.*

I detti cornetti tamburini sono eccellenti in questa maniera, si metterà al fornello una padella con burro e lardo pesto, cipolle abbondanti a fette, quando saranno color discreto, vi si porranno i cornetti, allessati con sale, droghe, pepe, e cotti per qualche minuto, prima di servirli un pugno di formaggio, e un trito di prezzemolo e aglio, e rivoltati più volte si serviranno a genio.

20. *Detti trifolati.*

Per questo metodo, quando saranno allessati, si cuoceranno in padella con burro, olio e un trito di prezzemolo, aglio e anchiode, sale e pepe, e un pizzico di formaggio, si serviranno con attorno crostini. Si servono anche con salse acide, ma ne parleremo più avanti.

21. *Cipolle glassate.*

Monde che saranno delle cipolle di media grossezza, si allesseranno in acqua abbondante e sale, e poi messe in cassarola, con burro zucchero, sale e brodo bianco o sugo, quando saranno cotte e ristrette, si lascieranno glassare, col mettervi poco aceto, e un pizzico di cannella regina, si serviranno per guarnizione a genio.

22. *Dette in sals'oro.*

Preparate glassate come sopra, si unirà al momento di servirsene un casulotto di salsa pomi d'oro, dopo minuti si serviranno.

23. *Dette farsite.*

Ben monde delle cipolle grosse discretamente, che allessate e scolate si metteranno sulla tavoletta, e con un coltellino vi si praticherà un taglio per farne sortire una parte onde porvi il ripieno, quella parte di cipolla levata, si triterà fina, e messa in cassarola al fornello, con lardo e burro, preso colore vi si porrà della carne d'avanzo trita fina, e mischiato con sale e droghe, un poco di brodo, poco pane fino e formaggio e un uovo o due a regola del bisogno, si empiranno le cipolle e messe in una padellina con burro, che appena scaldate vi si porrà del sugo, e il suo testo sopra con fuoco, e cotte si manderanno in tavola con la sua salsa.

Gioppino

24. *Zucchette farsite.*

Bene rapate le zucchette e lavate, si taglieranno per lungo, e toltovi la mollica, con un cucchiajo, la si triterà fina con qualche avanzo di carni, si metterà una cassarola al fornello con burro e lardo pesto e un trito di prezzemolo e aglio, che disfritto vi si unirà il preparato, e a cottura sale e droghe, un pizzico di pane fino, formaggio e uovo, si empiranno le zucchette, e messe in padellina, si cuoceranno con un casulotto di buon sugo, e testo con fuoco sopra al momento si serviranno.

25. *Zucchette trifolate.*

Bene monda la zucchetta e tagliata a pezzi si metterà una padella al fornello con burro e olio, cotto che sarà vi si unirà un trito di prezzemolo, anchioda e aglio, dopo un momento vi si metteranno le zucchette, con sale pepe e droghe, e alla sua cottura si serviranno con formaggio sopra e crostini attorno.

26. *Zucchette alla spagnola.*

Per questo genere bisognerà adoperare zucchettini piccoli e intieri, che puliti si imbianchiranno, asciutti si metteranno in padellina al fornello con burro, e appena passati un momento si bagneranno con sugo, sale e droghe cotte, vi si porrà un casulotto di salsa spagnola, con un pizzico di prezzemolo trito, e accomodate sul piatto in simmetria, si serviranno con sopra la sua salsa ristretta.

27. *Dette fritte al soutè.*

Si taglieranno delle zucchette mezzane, ma non troppo, e salate e asciutte si passeranno a uova sbattute, con sale e droghe, e impanate si porranno in soutè a friggere, e di bel colore si serviranno.

28. *Carciofoli alla giudia.*

Ben mondi e boliti i carciofoli in acqua e sale, e scolati si monderanno dalle foglie inutili e tagliati per metà si metterà una padellina al fornello con olio e burro, vi si porranno con sopra sale, pepe e un trito di prezzemolo e aglio, lasciati andare a fuoco lento per minuti, si rivolteranno e bagnati con buon sugo che poi rivoltati, e al fine della sua cottura si porranno sul piatto, versandovi sopra la sua salsa, serviti con attorno crostini di pane fritto.

Si possono servire anche intieri, accomodati in piedi coll'istesso metodo.

29. *Carciofoli alla grill.*

Mondi i carciofoli e lasciatovi un poco di fustone acciò si possano infilare, tramezzo alle bacchette di ferro della grill, vi si porrà in mezzo alle foglie allargandoli, prezzemolo e aglio, olio e pepe abbondante, e lasciati bollire per minuti si taglieranno e in piedi sopra un piatto si serviranno, e così intieri si cuocano anche in bernice a doppio tempo.

30. *Carciofoli alla borghese.*

Tagliati a metà i carciofoli crudi e subito si porranno in padella con acqua sale, e tramezzo al carciofolo, pepe e olio, e bolliti così per mezz'ora, si porrà sopra un trito di prezzemolo e aglio, con anchioda, stemperato con poco burro, si porrà in mezzo, e al momento si serviranno col suo fondo sopra.

31. *Fagiuoli all'italiana.*

Preparati belliti dei fagiuoli di qualità migliore, si allesseranno con acqua e sale, a mezza cottura si passeranno allo scolatojo e si avrà preparato al fornello una cassarola con burro, ventresca di majale e cipolle tagliate a dadi, e quando il fritto avrà preso colore si metteranno i fagiuoli con sale e pepe, e disfritti un momento si bagneranno con brodo o sugo si lascieranno sino alla sua cottura, si servono.

32. *Fagiuoli in sals'oro.*

Passati alla cottura come sopra, vi si unirà un casulotto salsa di pomi d'oro, e all'ordine si serviranno con crostini.

33. *Pomi d'oro ripieni.*

Si taglieranno per metà dei pomi d'oro non troppo maturi, che spremuti delle animelle, si preparerà una farsa con carne trita, delle noci peste e un mostacciolo pesto, cannella in polvere e uova,

sale poco, si empiranno e cotte in padellina con burro, e il testo sopra con fuoco, e ben asciutte si serviranno. Si servono alla grill con olio e un trito di prezzemolo e aglio.

34. *Pomi d'oro alla borghese.*

Si taglieranno dei pomi d'oro non troppo maturi, che divisi e poi spremuti dal sugo e sementi, vi si metterà sale, pepe e droghe a genio, si sbatterà uova al bisogno con formaggio, e involti si passeranno al pane premendo, acciò ne prendano un po' abbondante, poscia si metterà al fornello una padella con olio e burro, e fritto si metteranno i pomi d'oro, che cotti da una parte e rivolti dall'altra, vi si porrà sopra un trito di prezzemolo e aglio, e si copriranno un momento e poi serviti, e sopra la salsa.

35. *Fani di diverse verdure.*

Cotte delle verdure o anche di avanzo, si passeranno al doppione, che legate con basciamell e burro fresco, uovi a regola di stampo, buon formaggio e droghe a genio. Per esempio la purè di pomi terra sarà eccellente, ma basterà la metà purè, e altra basciamell, così la composizione sarà più delicata. I spinacci sarà meglio il fogliame, e se sono assai mature, dopo allessate si pesteranno nel mortajo, e poscia passate al sedaccio con buona basciamell e un bicchiere di buona panna, allora si avrà un flan eccellente. Con dei cornetti d'avanzo, e anche preparati appositamente, con buon condimento è un buon composto per flan. Verzi, cavoli fiori,

zucchetti, insomma ogni qualità di purè sia di legumi come di verdure, tutte sono adatte per formare dei flan. In quanto poi agli uovi di legame, prima regolarsi per la spessezza del composto come per la grandezza dello stampo, vale a dire che un composto tenero per uno stampo di litro fa bisogno sette uova meno tre chiare, e se il composto è di genere farinaceo piuttosto duro, basteranno cinque meno due chiare, e se si vuole si montano alla fiocca per ottenere la leggerezza del composto. Il calore sarà al bagno maria, semi bollitura, e sopra fuoco forte, che bisognerà stare attenti che il composto non sorga dallo stampo, allora si rallenterà il fuoco sotto e sopra, e il composto si legherà senza ostacoli.

36. *Souflè di pomi terra e altri.*

Pulite dei pomi di terra, e tagliati a pezzi, che lavati e messi al fornello, con latte, acqua e sale quando saranno cotti si scoleranno, che passati al seddaccio, e maneggiati bene con latte, o panna o burro al senso di cannella fina, se il composto sarà per empire uno stampo di litro, vi si porranno 4 rossi d'uova e 4 chiari alla fiocca, e unto poi lo stampo con burro e polverizzato di pane, si metterà il composto, e badare che la forma non sia ripiena, o che sia grande almeno un quarto di più del composto acciò nell'alzata non abbia ad attaccarsi al testo, cioè forno di campagna, ovvero al forno, mezz'ora di cottura, poco più, si servirà spumante, e di bel colore.

Come il preparato di questo, se ne faranno d'ogni qualità di verdura, e badare che la basciamell, per bodeni o souflè, sia alquanto dura, e per genere di

chi piace, si mette anche un pesto di mandorle toste, con amaretti ma non zucchero, invece buon formaggio, e burro crudo, o panna, in inverno se ne serve del mascherpone, il quale gli dona del delicato. (Sistema antico).

37. *Flan di zucche marine.*

La zucca gialla marina e assai farinosa, è adatta per il genere di flan, e soufflè, sia per dolce come per diverso. Si taglierà quando dovrà servire per flan come solito a fette che cotte triffolate come al capitolo verdure liscie N. 25, sale e droghe, cotte si passeranno al sedaccio, e legate con basciamell, formaggio, uova a regola si porrà il composto in stampo, unto di burro e versatovi il composto si pongono al solito bagno maria, e al momento si rivolge lo stampo sul piatto e si serve con salsa spagnola o altra. Sarà eccellente un buon ragottino di regalie, di filoni con salsa olandese, una minuta, o anche della basciamell legata con rossi d'uova, e anche salsa di sostanza o demi glassa. Ogni genere di purè, di fagiuoli, lenti, piselli, fave, ceci, ecc. basta che siino conditi con sostanza e basciamell che è la chiave di questi composti, buon formaggio, uovi e senso a genio.

38. *Sparagi alla borghese.*

Puliti li sparagi e preparati a mazzi si legheranno con spago, dividendo i grossi dai piccoli per regolarli nella cottura, si metteranno a bollire con acqua e sale, e pronti si accomoderanno sul piatto con uova, cotti duri o molli e spolverizzati di sale,

pepe e formaggio, e sopra burro fritto, si serviranno. Tanti arrostiscono le uova al burro, e li versano sopra li sparagi col formaggio sopra.

39. *Detti all'olandese.*

Si serviranno li sparagi al piatto con mantino, e cotti a giusto, e in salsiera a parte la salsa olandese e in un' altra burro cotto e formaggio a parte acciò si accomodino al loro gusto. Vedi al Capitolo IV. N. 13 delle salse.

40. *Coste alla casalinga.*

Preparate le coste come i cardoni, e cotte con brodo o acqua infarinata, e sino alla cottura ben coperti, perchè non prendino il nero, si accomoderanno in padella con burro e formaggio e cotte si serviranno.

41. *Marigiani alla gremolata.*

Tagliati dei marigiani a fette, e salati e coperti di un piatto sopra per un' ora, si asciugheranno si metterà in padella olio e burro, e disfritto vi si porranno i marigiani infarinati, e fritti da una parte e rivolti dall'altra, vi si metterà un trito di prezzemolo, aglio, anchioda e un pizzico di formaggio, sale, pepe o droga a genio, e coperti sino al momento, si serviranno con sopra il suo fondo, con un casuletto di spagnola.

Si servono anche impanati e fritti all'olio o al grasso. Si possono fare anche ripieni come le zucchette. Anche al grateno come si ha praticato de' cardi ed altri generi.

CAPITOLO XIV.°

Che contiene arrosti variati.

1. *Filetto di manzo all' inglese.*

Parato un filetto di manzo dai nervi grassi e pellicole, si larderà a genio, e messo in fusione per ore con olio, sale e pepe cajenna, si infilerà sullo spiedo ben formato con spago, si coprirà poi con carta unta di burro, che legata in due parti si metterà al fuoco, e dopo 20 minuti si leverà la carta, e messovi un pizzico di sale e per 30 minuti ancora a fuoco allegro si servirà poi con sugo di carne ristretto, e pomi di terra intieri fritti attorno, o in testa dei due capi, e un piattino di cren a parte.

2. *Arrosto di costa all' inglese.*

La così detta costa falsa, è la migliore per fare arrosto, quando deve servire per pochi. Si deve avere la costa con sotto il suo biftech, che bene parata del grasso e nervi si metterà infilata allo spiedo, e poscia al fuoco per 40 minuti a metà cottura si salerà e al suo punto si serve con sugo cotto e pomi terra, come sopra.

3. *Arrosto lonza di vitello alla russa.*

Bene preparata una lonza di vitello, e messa in fusione con olio, pepe bianco, sale e erbe aromatiche, con ajetti, dopo varie ore si preparerà sullo spiedo

contrapesandola bene acciò giri uguale, e messo nella leccarda la sua infusione, con olio ancora e due alici, si cuocerà a forte fuoco per un' ora, e si servirà poi col sugo della leccarda, unitovi un bicchierino di vino bianco forte, e dei pomi terra fritti a genio.

4. *Arrosto cotalette alla moda.*

Parato un carè di vitello e levata la corona, e metà degli ossi, si porrà per un' ora con olio, pepe e sale in fusione, e dopo si metterà alla grill, cotto per 15 minuti, si serve con salsa di mutard e sugo di limone coll'olio infuso.

5. *Arrosto fesa di vitello all' italiana.*

Bene parata la fesa della parte grassa e battuta si avrà preparato delle alici monde, che involte in un trito fino di erbe aromatiche, ajetti, pepe e altre droghe, si punterà la fesa col coltello, e vi si introdurrà le alici preparate, messa poi in terrina con olio fino, pepe e limone per varie ore, quando sarà poi tempo si spolverizza di pane e messa alla grill per un' ora a fuoco giusto, e quando avrà preso colore, si servirà con salsa gremolata e pomi terra fritti intieri.

6. *Coscia di vitello alla russa.*

Bene preparata una coscia di vitello, si infilerà sullo spiedo, che bene francata si porrà al fuoco, e bagnata di olio e salata, si lascierà andare per due

ore, a un quarto meno di cottura si metterà un bicchiere di Madera con un pizzico di pepe rosso, e un cucchiajo di senape, continuando a bagnare con fuoco forte, e si serve con sotto la salsa della coscia con un fiocco di carta all'osso e un' insalata inglese.

7. *Arrosto di lonza di majale alla giannina.*

Si avrà preparato una lonza di majale, che messa allo spiedo con fuoco forte, si bagnerà con mezza panna, e a un quarto meno di cottura si salerà, lasciandola andare senza pergolarla, si leverà poi la leccarda che messovi dentro mezzo bicchiere di aceto aromatico e poco sugo, si farà poi bollire, e passata al sedaccio fino, che poi messa in caldo si servirà in salsiera a parte, al momento della lonza. A questa maniera si può fare anche il filetto di manzo e la lonza di vitello ecc.

Invece di panna si può adoperare, come costumano i boemi, del latte garbo.

8. *Carè di montone alla cerviera.*

Quando si avrà parato un carè in regola, si taglierà del prosciutto in pezzetti, si metterà nel mortajo un pizzico granelli di ginepro, sale pepe e droghe, poco aglio, e ben pesto vi si involgerà il giambone tagliato, e si punterà col coltello la carne, per introdurvi questi pezzetti, dopo si porrà in fusione con cipolle, carote, lauro e erbe d'aroma, unito anche la parte magra delle parature, e un bicchiere di vino barbera o altro, e lasciatovi per 24 ore, si metterà in cassarola burro, lardo, e quando sarà fritto,

vi si porrà il carè colla sua infusione che a fornello ardente, lasciato andare sino che avrà preso colore, e asciugato il fondo si sgrasserà, e levato il carè si metterà in cassarola pulita e si pesterà il fondo, che ritirato e sciolto con sugo, si passerà al doppione, e premendo colla mano per cavargli tutta la sostanza, messo questo in compagnia del carè con un casulotto di spagnola, che bene glassato si porrà il carè sul piatto, e la salsa sopra ma ben densa, altrimenti sarebbe in umido. Egualmente si cuoce allo spiedo, bagnandolo col suo fondo passato al sedaccio, e servito con insalata mista.

9. *Detto all' inglese.*

Preparato mondo il carè, e lardato con guccia adatta, si metterà in fusione con olio, sale e pepe bianco, e dopo varie ore si porrà allo spiedo, e dopo un' ora di fuoco allegro si servirà con salsa di cren e pomi terra intieri, prima bolliti o poi finiti in leccarda sotto il carè.

10. *Ghigò di montone all' italiana*

Parato un ghigò e pulito l'osso di coscia, si stecchera con lardo involto in pepe, sale e un trito di erbe aromatiche, si metterà allo spiedo con fuoco ardente per 3 ore si pergoterà con burro, e sotto vi si porrà dei pomi di terra intieri stati bolliti e rotondati, cotto si servirà col suo fiocco all'osso e i pomi di terra attorno con una salsa di capperi all'aceto e sugo.

11. *Arrosto fagiano alla moderna.*

Spremuto e pulito un fagiano, si porrà in bella forma acciò che il petto abbia da risaltare, col mezzo dell' incossatura che poi si larderà a genio. e salato e messo in terrina un mezzo bicchiere di Marsala, si rivolgerà sovente per fargli prendere sapore, si porrà poi allo spiedo e alla sua cottura si servirà. Per metterlo in bella forma, vi si leverà prima la testa colle sue penne, così pure la coda che fattogli un bel fiocco di carta si metterà il capo in cima al piatto da una parte, e la coda dell'altra parte, e trinciato in maniera di accomodarlo come se fosse intiero. e i suoi crostini in giro coperti della farsa formata col fegato e prosciutto il tutto preparato prima e fritti in soutè.

12. *Arrosto gallo montano alla perigord.*

Preparato un gallo o gallina montana, si pulirà internamente e si empirà di trifole mezzane pulite dalle pelli e intiere colle pelli e il fegato e un poco di tettina di vitello, o ventresca di majale, che disfritti con burro, erbe aromatiche, ginepro e pepe, messi poi nel mortajo e pesti bene con poca mollica di pane, ammollita in sugo, e un pizzico di formaggio, un rosso d'uova e sale, si formerà una farsa da coprire dei crostini, che fritti poi in soutè con burro, si terranno in caldo al bisogno. Quando sarà l'ora si metterà il gallo allo spiedo, e a fuoco allegro si cuocerà di bel colore, si servirà con attorno i crostini e il suo fondo sciolto con vino Marsala, e un pizzico di pepe passato bollente in salsiera a parte.

13. *Arrosto cappone alla borghese.*

Pulito un bel cappone si farà un ripieno col suo fegato e della ventresca di majale tagliata a dadi, un pezzo di salsiccia, un pugno di formaggio, droghe e sale e un quartino di noci peste, un pizzico di pane e poco aglio, il tutto impastato si empirà il cappone, e cotto con burro e rosmarino al forno, si servirà di bel colore col suo fondo.

14. *Arrosto detto alla genovese.*

Ben pulito un cappone, si taglierà per metà in lungo e battuto leggermente, si infarinerà e messo poi una padella al fornello con burro e olio, e a fuoco ardente, quando avrà preso colore da una parte, e rivoltato dell'altra, vi si porrà un trito di rosmarino, aglio, prezzemolo e anchioda, sale e pepe e bagnato con vino bianco e scioltovi un cucchiaio di mutard. e ben cotto e glassato si servirà con crostini fatti arrostire nella medesima padella.

15. *Arrosto piccioni alla russa.*

Bene puliti i piccioni si farà un ripieno così, metterete al fornello una cassarola con burro e dadi di prosciutto, che disfritto vi si porrà 6 cucchiai di pane fino e quando avrà preso colore, si mette del fegato di vitello pesto assieme a quello dei piccioni e un trito di ajetti, erbe aromatiche e prezzemolo, sale e droghe e bagnato questo con sugo badare che il ripieno sia giusto, che legato con uova si empi-

ranno i piccioni e cotti allo spiedo di bel colore, si serviranno con sotto un sugo agro, formato con aceto e il fondo della leccarda.

16. *Arrosto detto all'italiana.*

Pronti due piccioni gli si stecchera il petto con ventresca aromatizzata e si empiranno con dei pezzetti di salsiccia qualche dado di trifole o funghi freschi e un trito di rosmarino e prezzemolo e incorporato il tutto con poco pane e formaggio e un uovo si empiranno e cotti in teccia al momento di servire si grasserà il fondo e sciolto con poco aceto e sugo bollente passato in salsiera si servirà a parte.

17. *Arrosto anitre alla veneta.*

A Venezia le anitre i masori e tutti quelli che si prendono sono un suo prodotto e di buon mercato si comprano, ma ve ne sono certi assai disgustosi che per farli diventare mangiabili bisogna condirli all'uso del pesce. Per condire adunque, nelle osservazioni che ho fatto, l'unico è burro poco piuttosto olio quando si devono servire per arrosto; quando l'anitra o masori o garganello sarà pronta, si porrà in fusione con olio, pepe, sale e aglio franto, si empirà in mezzo, con una anchioda e un trito di salvia e prezzemolo poco aglio e pepe con un cucchiaio di mutard inglese, un pezzetto di burro che incorporato questo si metterà nell'interno e si incosserà e ben preparata si porrà allo spiedo e bagnata della sua infusione sino a bel colore e qualche minuto prima di porla in tavola si spruzzerà di aceto con un colpo di fiamma e servita con creson condito.

18. *Arrosto garganelli o anitre alla borghese.*

Preparati e ben salati e messi per due ore in fusione con olio e pepe, si porranno in cassarola con burro e rosmarino e si cuoceranno al forno per un ora e si serviranno con pomi di terra cotti assieme.

19. *Arrosto galinazze al naturale.*

Quando le galinazze saranno mature si porranno allo spiedo prima unte di olio e poi pergottate con burro e sotto i suoi crostini e si serviranno assieme. Così pure si praticherà delle pizzarde, pizzardini e qualunque selvatico piccolo.

20. *Arrosto pizzardini e allodole o tordi.*

Quando si avrà per combinazione allodole, pizzardini o tordi si spiederanno assieme uno per qualità con lardo e salvia e cotti si troverà la allodola delicata come il pizzardino come pure il tordo e altri uccelli perchè diventano di un sapore eguale al salvatico. Per regola quando si ha selvatici allo spiedo sempre crostini. Per non scrivere un altro numero il metodo di uccelli piccoli sempre al burro e salvia.

21. *Arrosto tacchina alla perigord* (detta pollina).

Bene pulita una tacchina si empirà di triffole di forte aroma e preparato un fondo in cassarola adatta di burro, prosciutto, le scorse delle trifole una cipolla con garofani e tutti i suoi ritagli con qualche pezzetto

di manzo e postovi sopra la tacchina e a fuoco allegro e bene coperta si lascierà andare sino a bel colore e bagnata con buon sugo sino al quarto meno di cottura che levata e messa in cassarola pulita e sgrassato il fondo si passerà quel sugo e lasciata andare a fuoco medio sino che avrà asciugato e sarà ben glassata per genere d'arrosto posta poi sul piatto si metterà nel fondo un mezzo bicchiere di madera e bollente si passerà in salsiera per servirlo in compagnia della tacchina.

Invece di metterla a cuocere così come è mia intenzione, in vero metodo la si deve cuocere allo spiedo e servirla con sugo chiaro.

22. *Arrosto pollino alla casalinga.*

Il vero metodo alla casalinga quando pulito che sia il detto e levato l'osso dello stomaco, si avrà pronto un ripieno, si metterà una cassarola al fornello con burro e lardo magro tagliato a dadi e cipolla quando sarà colorito vi si metterà luganega ossia salsiccia tagliata a pezzi e bagnando con brodo e poco vino bianco si lascierà cuocere un momento vi si unirà dei marroni arrosto delle prugne ammollite il suo fegato e lasciato andare per minuti vi si porrà dei mostaccioli pesti e poco pane buon formaggio e dei rossi d'uova a regola della quantità del ripieno che farsito poi il pollino si cucirà con spago e ben preparato si metterà nel suo rame adatto con burro e parte del suo grasso e un ramoscello di rosmarino sale si porrà al forno che sarà meglio cotto e di buon sapore e pronto si servirà con sotto il sugo di una parte del suo fondo.

Polenta e uccelli

23. *Arrosto lepre alla boema.*

Bene pulita una lepre si stecchеranno le coscie e spalle e tutta la parte carnosa della schiena di lardo aromatizzato e messa poi in recipiente addatto di terra si porrà al fornello una cassarola con vino buono, due cipolle armate di garofani e cannella delle foglie di lauro e qualche erba aromatica sale e pepe e qualche grano di ginepro e fatta bollire questa in fusione ben coperta e semi calda si verserà sopra la lepre che lasciata per due giorni si leverà e asciugata si metterà in recipiente adatto con sotto burro e si farà arrostire al fornello sino che avrà preso colore, bagnandola con una parte della sua infusione, e asciutta vi si metterà del latte garbo e panna, e posta al forno vi si lascierà scoperta a forno forte sino che avrà preso colore d'arrosto, e si servirà.

Si serve poi in quei paesi il suo fondo sciolto con birra e passato in salsiera bollente a parte.

24. *Coniglio alla lombarda.*

Pulito un coniglio, e legato con una cordicella e lasciato per 24 ore all'acqua corrente acciò si purghi, e se è d'inverno sotto la neve, salato poi e lasciato scolare si asciugherà, e col fegato, la coradella e il cuore si farà un buun ripieno, si porrà una cassarola al fornello con burro e lardo magro, quando sarà questo fritto si metterà un trito di prezzemolo, aglio e rosmarino e dopo un momento il fegato e il resto tagliato fino, sale e droghe, e bagnato con vino bianco, quando il fritto sarà asciutto

vi si porrà due pugni di pane e due di formaggio, e due rossi d'uova e incorporato il ripieno si farsirà il coniglio, e bene cucito e incossato si metterà a cuocere al forno con burro, lardo e rosmarino come anche allo spiedo e di bel colore si servirà a genio.

25. *Arrosto agnello all' italiana.*

Si leveranno le coscie sia dell'agnello come di capretto che non sia troppo piccolo e si pareranno, e lasciatovi l'osso in cima pulito, si larderanno e messo poi allo spiedo ben ferme con spago si porranno al suolo per un' ora, e di bel colore si serviranno con a parte insalata verde e uova dure.

26. *Arrosto quaglie alla cacciatora.*

L'unica maniera per assaporare le quaglie arrosto è quando si cuocono appena uccise alla caccia e bene pulite, infilate sullo spiedo con salvia e lardo si mettono al giro, e pronte si mangiano con polenta e il suo unto.

27. *Arrosto polli novelli alla casalinga.*

Il medesimo metodo delle quaglie sarebbe quello in estate o anche in primavera, che appena ammazzati i polli e puliti con panno senza acqua, e salati interno con ramoscello di rosmarino si porranno allo spiedo e di bel colore si serviranno con insalata verde.

28. *Detti alla graticola.*

Puliti come sopra e spaccati per metà e battuti un momento si porrà sopra olio, sale e pepe, e posti alla grill dopo un quarto d'ora si serviranno con salsa gremolata sopra.

29. *Arrosto faraona all'ebraica.*

Quando sarà bene matura e pulita, si porrà al giro bagnata con burro e a mezza cottura salata si lascierà andare senza pergolare, pulita poi la leccarda vi si metterà del forte vino bianco o del Marsala, e a fuoco forte si bagnerà con questo sino che sarà consumato e di bel colore si servirà.

30. *Coduri alla moda.*

Quando questi saranno spiedati si cuoceranno con olio e burro, e si serviranno di bel colore come i garganelli.

CAPITOLO XV.°

Che contiene zuppe, minestre e varii piatti di magro.

1. *Sugo di gamberi.*

Lavati che saranno dei gamberi si bolliranno con acqua e sale, e appena arrossiti si passeranno, e levato che si avrà le code, si pesteranno e messo poi

una cassarola al fornello con burro e poco olio, con cipolle, carote, sellero e qualche porro, si friggerà e messovi poi i gamberi pesti si lascieranno andare per un quarto d'ora, e poi bagnati con acqua, sale e un pizzico di pepe e tre garofani, e bollito il sugo per un'ora si passerà al sedaccio per servirsene al bisogno.

2. *Sugo di rane e ritagli di pesce.*

Pulite le rane dalla fiele e degli interiori, e dalle più grosse levate le polpe, si pesteranno in mortajo e preparato una cassarola con fondo di burro, olio, cipolla, carota e sellero, si farà friggere mettendovi il pesto, che a colore si bagnerà con acqua e poi sale, qualche garofano, si lascierà bollire per un'ora e passato al sedaccio se ne servirà al bisogno. Nell'istessa maniera si farà il sugo con ritagli di pesce persico, in incontro che si leverà le carni per frittura e di ogni altro pesce sia di mare come d'acqua dolce.

3. *Zuppa di gamberi.*

Si prende quei gamberi che faran bisogno per la quantità di persone da servire, si preparerà il sugo sopradetto e in cassarola piccola vi si porrà un pezzo di burro e poco olio, che appena disfritto vi si metterà un trito di prezzemolo e poco aglio, e poi vi si metteranno le code dei gamberi con poco sale e un pizzico di farina e droghe a genio, quando saran fritti un momento, si bagnerà col sugo da formare un ragottino, al momento di servire la zuppa si metterà dei crostini di pane fritti in burro nella

zuppiera e sopra il sugo bollente con un pizzico di formaggio e il ragottino sopra.

4. *Zuppa di rane alla borghese.*

Il sugo sarà pronto come fu descritto, e tenuto in caldo si metterà una cassaroletta al fornello con burro, e quando sarà fritto vi si porrà un trito di prezzemolo con poca cipolla e qualche foglia di sellero, dopo due minuti vi si metteranno le polpe delle rane e i fegatini, se si ha voluto serbarli, quando saranno passati un momento si bagnerà con sugo, droghe e sale, lasciando bollire a lento si romperà in una tazzina quattro uova o anche più a regola delle persone, e con un pugno di buon formaggio si sbatteranno, pronto vi sarà del pane in zuppiera come sopra, che messa la cassarola del sugo a canto del fornello, e versatovi lo sbattuto d'uova sempre mescolando, e a mezzo bollo si verserà in zuppiera sopra il pane e poi il ragottino, e si servirà con formaggio. Il metodo di quella di pesce è eguale a questo, si può servirla liscia e con verdure.

5. *Riso alla casalinga.*

Si avrà pronto del sugo di gamberi, che messo a parte del fornello, quando sarà il momento vi si metterà il riso, intanto si metterà al fuoco una padellina con burro e olio, e dopo fritto un trito di prezzemolo e cipolla fina, dopo un minuto vi si porranno le code dei gamberi, del sugo che si ha preparato, alcuni fagiuoli cotti, dadini di carote e pezzetti di sellero, sale e pepe, e bagnato questo dis-

fritto col sugo si formerà un ragottino misto e lo si metterà a parte, quando sarà il momento si cuocerà il riso nel sugo la quantità che farà bisogno e alla sua cottura un pugno di buon formaggio, e versata la minestra nella zuppiera e sopra il ragottino, si servirà. Metodo che le minestre son buone. Col medesimo metodo si fanno anche di olio con legumi ammolliti e anche piselli freschi, e purè di qualunque legume, basta che il riso sia cotto con acqua e sale e poi in zuppiera si verserà il preparato a genio, e anche per la pasta sarà gustoso.

6. *Fritto di crochetti d'uova.*

Si cuoceranno duri quattro uovi e mondi si triteranno fini, si metterà una cassarola al fornello con un pezzo di burro, e quando sarà cotto vi si porrà quattro cucchiai di farina semola, e appena sciolta col casuletto si bagnerà con un quintino di latte, sale e noce moscata, e ben cotta sarà una basciamell densa, vi si metterà il trito d'uovo e un pugno di formaggio con un rosso d'uovo e bene mescolato si lascierà raffreddare, si faranno poi delle polpettine o crochetti a genio, si passeranno all'uovo e poscia al pane fino e al momento si cuoceranno in padellina con burro o all'olio bollente e serviti allora con prezzemolo attorno fritto.

7. *Fritto di crochetti pomi terra.*

Si pulirà il bisogno di pomi terra, e tagliati a pezzi si cuoceranno a fuoco lento con acqua, latte e sale, cotti e asciutti si passeranno al doppione, e

messi in cassarola pulita con poco mascherpone e un pezzetto di burro, due rossi d'uova con due amaretti pesti, e bene mischiato si formeranno crochetti come sopra e serviti a genio.

8. *Fritto crochetti di vermicelli.*

Si porrà una cassarola al fuoco con latte al bisogno, alla bollitura si metterà i vermicelli fini con sale e cannella fina in polvere, cotti si leveranno dal fornello ponendovi un pezzo di burro, un pugno di formaggio e due uovi, che mescolato bene si ungerà un piatto grande, stesovi il composto all'altezza di un dito e freddo, si taglierà a genio, che poi passato all'uovo e al pane si porranno a parte per friggerli a genio.

All'istessa maniera si faranno di riso e invece dolci, allora si metterà zucchero, cannella, amaretti e rapatura di limone. Si serviranno inzuccherati.

9. *Fritto di crochetti di rane e funghi.*

Quando si avrà di avanzo delle polpe di rane e code di gamberi e dei funghi trifolati, si metterà in padellina un trito di prezzemolo e aglio, e quando sarà arrostito un momento vi si porranno le code e le polpe coi funghi, con sale, e droghe, e disfritti un minuto o più, si metteranno asciutti sulla tavoletta e bene triti si terranno a parte, si farà una basciamell con burro e farina e anche la friggitura che è restata nella padellina, e quando la farina sarà sciolta al fuoco si bagnerà con un quintino di latte, e bene maneggiata al fornello si avrà formato una

salsa densa, vi si porrà il trito delle code e polpe con un pizzico di formaggio e due rossi d'uova, e bene maneggiato il composto si metterà sopra un piatto a raffreddare e dopo si faranno crochetti a genio, e passati all'uovo sbattuto e al pane, al momento si friggeranno all'olio bollente o in soutè al burro, e si serviranno.

10. *Fritto picchiato di pesce persico.*

Tolta dal pesce persico o altro la polpa senza spine e battuta col suo ferro, si porrà in soutè al fornello con burro, e quando sarà fritto vi si metteranno le fettine di polpa infarinate, che cotte con sale e pepe e un trito di prezzemolo, si serviranno con limone a parte. Si fanno anche con vino Marsala e poco sugo che prenderanno bel colore d'oro. Sono eccellenti con salsa gremolata e un poco di senape. Colla sals'oro anche quella serve benissimo.

Per la composizione invece del pane è molto meglio la basciamell e buon formaggio. Quando si avesse ad adoperare il pane, si porrà ad ammollire in buon brodo, o sugo, o latte, e cotta questa panata al fornello, se ne servirà come la basciamell.

11. *Altesso di trota al corbellione.*

Bene pulita una trota dalle squamme e imbianchita con acqua bollente ma con attenzione, sempre raspando leggermente con coltello leggero, si pulirà internamente dalla parte del collo e un piccol taglio in fondo al ventre e con acqua fresca resterà bianca come la carta, si involgerà in un lino con sale at-

torno e nel ventre una carota acciò resti rialzata la ventresca, si legherà con spago in tre siti e posta in pessoniera coll'anima si metterà acqua, vino bianco e poco aceto, sale, cipolle, carote e sellero, fette di limone, dei garofani e foglie di lauro, si porrà a bollire per un' ora con coperchio, e lasciata sino al momento di servirla in caldo senza bollire, e all' ora di servirla sopra un piatto con mantino e una guarnitura a genio. Per le guarniture a regola di stagione si adoperano dei cavoli fiori preparati a genio, pomi terra intieri che siano rotondi, e bolliti in acqua e tenuti in caldo colla trota, dei gamberi e anche dei crochetti di pomi terra come manderini con sopra un ramoscello di lauro o prezzemolo; vi sono altre guarniture ma di troppa spesa.

12. *Tinca alla lombarda.*

Bene pulita, che si può imbianchire cacciandoli in bocca un legno, e ben fermo si arrostirà da una parte e col coltello si raschierà a poco a poco da non rompere la pelle, fino che da una parte sarà pulita e poscia dell'altra eguale, allora si laverà con acqua quasi di bollo per ajutare a imbianchirla, e bene pulita nell' interno si cuocerà in corbellione come sopra, e al punto di servirla calda sul piatto con attorno uova dure tagliate a mezzo, e in cima e alla coda dei fiori di cavolo e sopra salsa gremolata bollente. (Vedi al Capitolo IV. N. 8.)

Si può anche per chi ama, servirla fredda colla istessa salsa.

13. *Luccio al grateno.*

Bene squamato il luccio e pulito in acqua fresca si leverà la carne come al pesce persico e tolte più spine che si può onde lasciare alla meglio la carne priva si porrà un soutè al fornello con burro e olio quando sarà fritto vi si porranno i filetti del luccio, infarinati e imbianchiti da una parte, si rivolteranno e postovi sale, pepe, droghe e un trito di prezzemolo poco aglio e trifole bianche con un bicchiere di marsala, quando sarà glassato si porranno i filetti sul piatto distesi a genio e sopra la salsa che resterà nel soutè, con un pizzico di formaggio, si avrà preparato della basciamell legata con rossi d'uova e un chiaro alla fiocca, che subito si verserà sopra i filetti e a forno temperato si farà prendere il grateno e si servirà.

14. *Branzino alla veneta.*

Si pulirà un branzino mezzano e fattogli quattro tagli a traverso dalle due parti che sieno superficiali, e messo in marinatura con olio, pepe e sale e il sugo di mezzo limone, al suo tempo si porrà alla grill, si preparerà un trito di prezzemolo, aglio, capperi e anchioda, trito ben fino si stempererà con un uovo di burro e un cucchiajo di mutard inglese, si metterà il branzino sul piatto e vi si adatterà sopra il burro preparato con limone a parte. A questa moda si fanno anche agoni, sardelline di mare e orade e dei pesci d'acqua dolce.

15. *Orade alla matellot.*

Pulite le orade e asciugate con un panno, si metterà al fornello una padellina con burro e olio, quando sarà fritto vi si porranno le orade infarinate e fritte da una parte, rivolte poi dell'altra si avrà pronto un trito di prezzemolo, poco aglio, e messo sopra il sugo di un limone, sale e pepe, al momento si serviranno con sopra la sua salsa. Quando si vorrà cambiare di gusto si metterà un casulotto di salsa di pomi d'oro e dei funghi in conserva.

16. *Cefali alla gremolata.*

Si avrà pulito dei cefali senza lavarli, che posti in marinatura per due ore si spolverizzano di pane e si mettono alla latta colla sua marinatura di olio, sale e pepe, e cotti quasi si avrà pronta la gremolata, vedi Capitolo IV. N. 8, e la si verserà sopra, e dopo un quarto d'ora di bollitura a fuoco non troppo si servirà colla tela pulita o sul piatto.

17. *Storione all' italiana.*

Preso che si avrà un bel pezzo di storione, si metterà in cassarola con burro, olio, cipolle, sellero e carote e una foglia di lauro, sale, pepe e altra droga e i suoi ritagli, quando avrà preso colore il fondo si bagnerà con vino bianco, e scioltovi entro poca conserva di pomi d'oro o un mezzo casulotto di salsa, quando sarà tre quarti d'ora che bolle si leverà, e rimesso in cassarola pulita e sgrassato il fondo, che

sciolto con sugo che si avrà e un pizzico di farina si farà bollire un minuto, e passato al sedaccio nella cassarola dello storione vi si metterà delle trifole al bisogno tagliate a fette con mezzo bicchiere di Marsala e un pizzico di pepe, e dopo qualche bollo si servirà bollente e sopra la sua salsa e crostini di sfoglia in giro.

18. *Merlano alla marinara.*

Questo sarebbe il merluzzo fresco che ridotto a filetti come il pesce persico si passa all'uovo, indi al pane fino e si frigge con olio, e bene caldo si pone sul piatto si avrà preparato in una tazzina olio, limone a regola, pepe, sale e un cucchiajo di senape, e ben sbattuto questa salsa che diverrà densa si verserà sopra e subito servito. Con questa sono eccellenti i temoli e le trottelle di Brembo, li agoni e tanti altri pesci sia alla grill come fritti. Le ostriche fatte bollire sole e poi messovi un cucchiajo di questa salsa sono assai gustose.

Le cape sante cotte alla marinara, e prima di levarle un cucchiajo di questa salsa, sono eccellenti.

19. *Sfoglie alla veneziana.*

Bene pulite le sfoglie e asciugate si saleranno, e messe a parte al momento si passano alla pastina che sia blanda e poscia nell'olio bollente si serviranno con prezzemolo fritto attorno.

Invece alla romana si passeranno alla farina e poi all'uova sbattuto e nell'olio bollente di bel colore si serviranno come sopra.

20. *Trillie alla romana.*

Pulite le trillie e asciugate, si metterà un suotè al fornello con olio e burro, quando sarà fritto vi si porranno le trillie infarinate e preso il fritto da una parte e rivolto dall'altra, si avrà pronto un trito di prezzemolo, erbe aromatiche e scalogna, che messo sopra con sale e pepe, e al momento di servire si porrà del sugo di limone e qualche fungo piccolo in conserva con attorno crostini e in tavola.

21. *Scampi in salsa fricassè.*

Si avrà dei scampi al bisogno e puliti in acqua fresca si asciugheranno e messi in soutè con burro sale e pepe, e fatti andare a fuoco lento, e al momento di servirli un trito di prezzemolo e un casulotto di salsa fricassè, vedi al Capitolo IV. N. 4. si possono servire con attorno uova cotte e taglia.

22. *Anguilla alla lombarda.*

Levata la pelle a un' anguilla grossa, si taglierà a porzioni grosse per quattro dita, ossia lunghe, si metterà in una cassarola burro e olio, e messa al fornello e preso colore l'olio e burro, vi si porrà l'anguilla infarinata e quando avrà fritto per minuti con sale, pepe e altra droga, vi si porrà un trito di prezzemolo e aglio e un casulotto di sugo o brodo con quella quantità di piselli che abbisognano e alla sua cottura si servirà. Si serve anche arrosto allo spiedo e al corbellione salsata.

23. *Cotalette di pesce persico.*

Quando si avrà levato la polpa del pesce detto che sia grosso si darà la forma e passate al burro e poi al pane, si friggeranno al burro e si serviranno a genio o con sotto una buona purè di pomi terra.

CAPITOLO XVI.°

Che contiene uova e insalate.

1. *Uova fritte alla moderna.*

Si metterà al fornello una padellina con olio e burro, e cotto che sarà vi si romperà degli uovi freschi al bisogno, che salati si avrà preparato un trito di prezzemolo, poco aglio e trifole lo si porrà sopra li uovi con droghe, pepe e un pizzico di formaggio, e cotti non troppo si serviranno.

2. *Frittata all' italiana.*

Si metterà una cassarola al fornello con olio e burro, e quando sarà cotto vi si porrà un trito di prezzemolo, aglio alice e un minuto dopo dei funghi a fette sottili, sale e pepe, quando saranno cotti si passeranno a parte e quasi freddi vi si romperanno degli uovi al bisogno e mezzo casuletto di basciamell o un pugno di formaggio, e bene sbattuto il composto al momento di servire si metterà un pezzo di burro in padellina d'acciajo e quasi cotto a fuoco allegro si farà la sua frittata e si servirà al momento.

3. *Mille foglie di frittata al ragù di gamberi.*

Con una padellina piccola si farà tante frittatine ma sottili per esempio in 6 uova si può avere 10 frittatine, si porrà al fornello una cassarola con olio e burro, e quando sarà cotto vi si metterà un trito di prezzemolo, aglio e anchioda e dopo un minuto poca farina e bagnato questo con sugo di pesce si formerà una salsa con droghe e pepe, e poi aggiuntovi quattro code di gamberi e qualche trifola a fette e preparato questo si terrà in caldo e si farà le frittatine, che una per una messe in sito pulito si comincierà a metterne una nel fondo al piatto e sopra un casuletto di ragù con un pizzico di formaggio continuando così sino all'ultima, e vi si porrà sopra un pezzo di burro e formaggio e si metterà il piatto sotto il forno di campagna e al momento si servirà.

4. *Polpettine di frittata alla borghese.*

Preparate tante frittatine come qui sotto si porrà in cassarola al fuoco burro e olio con un trito di prezzemolo, poco aglio, che quando sarà disfritto vi si porrà del pane grattato, dopo cotto un momento si bagnerà con sugo o latte, sale e cannella fina, qualche trifola fina e un pugno di formaggio con due rossi d'uova, e bene incorporato si porrà sul piatto si taglierà per metà le frittatine e empitone ogni parte si formerà le sue polpettine, che passate all'uova e al pane e di bella forma ma piuttosto basse un dito si friggeranno al burro in soutè e servite.

5. *Uova ripiene alla lodigiana.*

Si cuocerà sei uovi duri, e puliti e tagliati per metà si leva il rosso e si passa al sedaccio, e messo in tazzina con mascherpone fresco quattro amaretti e cannella fina un rosso d'uovo, che poi incorporato il composto si empiranno i mezzi uovi, che passati all'uovo e al pane si friggeranno della parte del ripieno con burro, e si serviranno.

6. *Trippa d'uova in salsa d'alici.*

Fatte che si avranno le frittatine come sopra e tagliate a filetti, si porrà una cassarola al fornello con olio, burro e un trito di due anchiode con aglio e prezzemolo, e quando sarà fritto vi si metterà un casuletto di farina, e bagnata con buon sugo, sale, poco pepe e droghe, e bollita per minuti vi si porrà i filetti di frittata e si lascieranno cuocere per un quarto d'ora e si servirà in piatto fonduto con crostini attorno fritti in burro.

7. *Uova molle alle trifole.*

Si cuocerà degli uovi per cinque minuti in acqua bollente, puliti dai gusci si terranno in caldo appena, acciò non passino si metterà al fornello una cassarola con olio e burro e un trito di prezzemolo, anchiode e poco aglio, e fritto che sia vi si porranno delle trifole a regola tagliate a fette e bagnate con buon sugo e poca farina, per spessire la salsa si metteranno gli uovi sul piatto con sotto e sopra formaggio, e sopra il ragù di trifole bollente, si serve.

I funghi

8. *Uova alla gran mogol.*

Si cuocerà duri sei uovi, e puliti e tagliati per metà e toltone i rossi si passeranno al sedaccio e i chiari dopo, e messi uno e l'altro a parte si metterà in una cassarola quattro rossi d'uova e un chiaro con cinque cucchiai di zucchero e della vaniglia in polvere o cannella e due casulotti di farina fina, che ben mischiato si scioglierà con due bicchieri di latte, e messa poi al fornello vi si terrà sino che la crema sarà cotta piuttosto consistente e bene maneggiata si torrà dal fornello, e messa a parte e ogni tanto si mescolerà mettendovi un pezzo di burro fresco e poco mascherpone, si pronterà anche sei amaretti pesti con quattro biscottini secchi e si metteranno in un piatto a parte; si comincia a ungere di burro un piatto di rame ben pulito e si mette in fondo un poco di crema, e poi sopra un pizzico di paste peste e sopra i rossi passati e di nuovo delle paste frante e dopo crema e sopra i chiari passati, e di nuovo crema e poscia le paste, e di nuovo rossi e poi crema, e così si formerà un cumulo come una tazzina e coperto della crema d'avanzo, si batterà i chiari alla fiocca e si porrà dentro due oncie di zucchero in polvere e si avrà fatto una maringa, e con questa si coprirà il cumulo e col cornetto di carta si lavorerà sopra e nel contorno a genio, e spolverizzato sopra di zucchero granito fino, si metterà il piatto a forno temperato e a color nocciuola si servirà, la sua cottura sarà per più di un' ora acciò dissecchi. Piatto gustoso ma seccante per il lavoro e di bella figura.

9. *Uova in salsa gremolata.*

Si cuoceranno degli uovi per cinque minuti e puliti, si mettono poi in cassarola con acqua al caldo appena. Si pronterà una buona gremolata, vedi al Capitolo IV. N. 8, e messi in piatto fonduto e versatovi sopra la sua salsa con attorno fiori di cavoli allessati con acqua e sale, si serviranno.

CAPITOLO XVII.°

Che contiene dolci di pasticcieria varia.

1. *Pasta frolla alla casalinga.*

Si metterà sul tavolo di pasticcieria, un quarto chilo di farina semola, un quarto di burro e un quarto di zucchero in polvere, la rapolatura di un limone, un pizzico di cannella in polvere e due rossi d'uova, impastato il tutto leggermente, se è d'estate acciò colle mani non si scaldi troppo, che la pasta si troverà imperfetto essere lasciata riposare un po' di tempo al forno se è d'estate, se è d'inverno si formeranno dei pezzi a genio, che cotti al forno, o alla padella, col testo di campagna si serviranno come si avrà divisato.

2. *Pasta zaletti alla moda.*

Si metterà sul tavolo di pasticcieria, mezzo quarto di farina bianca, e mezzo di gialla, un quarto di burro e un quarto di zucchero in polvere, essendo di pri-

mavera un pugno fiori di sambuco e poca cannella regina in polvere, quattro rossi d'uova, che impastato il composto e disteso sulla tavola, si taglieranno tante rotonde, e sopra un' altra rotondina di meno dimensione che ghiacciate sopra con zucchero e chiara d'uova e mandorle trite si porranno a forno temperato, e cotti si serviranno.

3. *Zaletti al naturale.*

Messa sul tavolo l'istessa dose di zucchero, burro, farina, uova e rapatura di limone, invece di fiori di sambuco, e bene impastato il composto, si formeranno tanti *esse* o altra forma a genio, e indorati con uovi sbattuti, coperti di mandorle o zucchero granito, si cuoceranno al forno, o alla padella con testo, e di bel colore si serviranno.

Si fanno anche con lievito ma il zucchero può bastare poco.

4. *Pasta sfogliata alla cittadina.*

Si porrà sul tavolo di pasticcieria, mezzo chilo di farina, un rosso d'uovo, un pizzico di sale e un cucchiajo d'aceto, che impastata con acqua ben fredda e pasta non troppo dura che maneggiata per un quarto d'ora, si metterà a parte coperta di una tazzina, e intanto che riposerà si maneggierà in acqua fredda, mezzo chilo di burro, e bene purgato dal lacetto e disteso come un piccolo tondo, che lasciato in acqua fredda, o con ghiaccio, se è d'estate dopo mezz'ora si maneggerà la pasta che poi distesa della doppia circonferenza del burro, che posto in mezzo e rivol-

tatovi la pasta crescente in giro, si spianerà colla cannella, alla sottigliezza di uno scudo, e rivoltata in quattro doppi, si stenderà di bel nuovo, quando sarà stata rivoltata tre volte e si vedrà che è bene incorporato il burro a sfoglie colla pasta e stesa dalla grossezza di uno scudo, si taglierà a genio, secondo il bisogno che si avrà per il preparato del dolce. Si cuocerà a forno ben caldo.

5. *Pasta di marzapane.*

Si avrà fatto levare il bollo a mezzo chilo di mandorle dolci, che pelate e messe in un luogo a disseccare, si metteranno poi nel mortajo con zucchero bianco, e bene peste si passeranno al sedaccio del pane, e così con altro zucchero del peso eguale alle mandorle, che tutto passato si porrà in un catino continuando a sbattere con unitovi sedici rossi d'uova sino che il composto sarà ingonfiato e vi si darà il senso di vaniglia, si monteranno le chiare alla fiocca, ben consistenti, che unite al composto, leggermente maneggiando, e preparato una padella adatta, unta di burro, e spolverizzata di zucchero, vi si porrà il composto e spolverizzato anche sopra di zucchero, si metterà a forno temperato, che dopo un' ora sarà cotta. Si servirà a genio.

6. *Pasticcini alla dama.*

Coperti internamente dei piccoli timballetti appositi, di rame o di latta, di pasta sfoglia, si empiranno con pasta di marzapane immischiatovi entro dei pezzi di cedro candido e uva sultana con il senso

di alchermes ma poco, e messi poi questi pasticcini, coperti di pasta medesima, e indorati poscia d'uova e aspersi di mandorle trite, con zucchero in polvere, e cotti a fuoco di forno temperato, di bel colore si serviranno sul piatto, con mantino, rivolti dalla parte ove sono le mardorle, che così sarà il metodo di servire.

7. *Pasticcini alla crema.*

Coperti interamente come sopra dei timballetti lisci, di rame, con pasta frolla, e riempiti di crema pasticciera, al senso di vaniglia e coperti colla medesima pasta, e pronti si metteranno a cuocere al forno regolato, e cotti, si serviranno di bel colore spolverizzati con zucchero di senso a genio, e si serviranno caldi.

8. *Pasticcini alla marenata.*

Colla medesima pasta frolla, si copriranno interni i detti timballetti, e si avrà preparato delle marene senza armelle, e cotte a ristretto con zucchero e rapatura di limone, e fredda questa marmellata, o ripieno, datogli il senso di rosoglio d'alchermes, si empiranno le piccole forme, e coperte, si cuoceranno al forno, che cotti si serviranno freddi spolverizzati di zucchero al senso di cannella.

9. *Pasticcini alla marmellata.*

Per questi generi, si potrà adoperare ogni qualità di pasta dolce, come pure anche variata la marmella-

ta e anche crema pasticciera, ad ogni senso e colore e anche unito alla crema, cedro, uvette e pignoli, al senso di scorse di arancio. Pasticcieria aggradita.

10. *Pasticcini alla lombarda.*

Si copriranno internamente dei timballetti di pasta sfoglia, e si avrà preparato delle mandorle, monde, secche e peste, con zucchero e chiaro d'uova, acciò non facciano olio, e preparato che si avrà questa pasta di marzapane, si empiranno i timbaletti, che coperti colla medesima, si cuoceranno a forno temperato, ma non troppo, e cotti di bel colore, si serviranno, spolverizzati di zucchero al senso di vaniglia.

11. *Sfogliatini alla parigina.*

Si avrà preparato una buona sfoglia, che stesa della grossezza di due scudi, lunga un palmo, e larga due dita, si coprirà con una ghiaccia reale, piuttosto consistente e ben lavorata, che distesa sopra con un coltello, e lavorata poi con un cornetto a genio, si porrà al forno giusto e cotta di colore d'oro si servirà con mantino o di guarnizione per gelati o pezzi duri.

La ghiaccia reale non è che zucchero in polvere e poco chiaro d'uovo e sugo di limone.

12. *Piccoli gattò alla moda.*

Si metterà in una tazzina, quattro rossi d'uova e quattro cucchiai di zucchero in polvere, al senso di vaniglia o altro, e tanto come due uova di burro

appena riscaldato, e poi quattro cucchiai di farina di semola, il tutto bene maneggiato per mezz'ora, vi si aggiungerà le chiare alla fiocca e prima del cedro candido, con uvette e pignoli e poco rosoglio di vaniglia o di portogallo, a genio, si avrà unti i stampini di burro, e coperti internamente di mandorle trite vi si porrà la pasta, indi al forno e cotti a perfezione, si serviranno spolverizzati di zucchero.

13. *Gattò alla napolitana.*

Si porranno in foglio di rame, tante rotonde larghe una mano di pasta sfoglia, o di pasta frolla, e cotte si porranno a parte, intatto si preparerà una marmellata a regola di stagione, o di conserva, vi si mischierà dentro un bicchiere di rosolio, a genio, e messo poi nel fondo del piatto che si dovrà servire il gattò, un cucchiaio di marmellata e un rotondo di pasta e sopra il rotondo, altra coperta di detta marmellata, continuando così con varj rotondi, riserbandone un solo, il quale si lavorerà col cornetto a ghiaccia di zucchero a genio, e si metterà in stufa a disseccare, e il gattò si liscierà tutto col coltello, che asperso di mandorle filettate, cedro candito, e confetti a colore, che siano mezzani perchè troppo piccoli si perderebbero nella coperta in giro, e bene pulito il piatto attorno vi si metterà il rotondo guernito sopra e si servirà.

14. *Gattò alla sultana.*

Si metterà in un catino un quarto chilo di farina semola, un quarto di zucchero in polvere, e n. 6

uova intieri, che quando sarà questo composto lavorato con cusuletto, per mezz'ora, vi si porrà la rapatura di limone, con un pizzico di cannella regina, e un etto di burro appena sciolto in acqua calda, e continuando a lavorare per un poco, si ungerà un foglio di rame coll'orlo, spolverizzato di zucchero fino, vi si verserà il composto, e messo poi in forno temperato; dopo poco tempo che sarà alzato un doppio e di bel colore, si leverà e con un rotondo di circonferenza del piatto che si avrà di servirlo, basterà la metà, che di quel foglio di pasta se ne leveranno sei, cinque con un coppasta rotondo come uno scudo, si leverà un rotondo in mezzo, e il sesto intiero dei rotondi; col medesimo coppasta a genio, si faranno tante mezze lune dei rotondi, e l'avanzo messo a parte servirà per guarnire. Si porrà tutto disteso sopra due grandi piatti e si spruzzerà tutti i pezzi con rosolio a genio, si avrà preparata una buona crema pasticciera, come al Capo II.° al senso di portogallo e rosolio a genio, e fredda e ben maneggiata se ne metterà un casuletto in fondo al piatto, e un rotondo di pasta, sopra altra crema ancora e poi il rotondo, sino che si avrà compito il gattò, e per coperchio il rotondo intiero il quale verrà lavorato con ghiaccia reale, a varii colori di genio, come pure attorno al fondo, vi si metteranno le mezze lune, che lavorate col cornetto sarà un bel vedere; per compirlo bisognerà quando sarà il momento di servirlo con zucchero alla sultana, che sarebbe mettere in cassaroletta del zucchero in pane per il bisogno, e un poco d'acqua quando avrà bollito, che a mettere la forcellina un momento, e poi nell'acqua, se il zucchero resta duro a caramella con un sol bollimento di più,

e pronto da filare, a traverso a un pezzo di bastone sbattendo colla mano, che si avrà una capigliatura lunga e fina, che poi levata con precauzione si adatterà attorno al gattò, con un bel fiocco in cima e si servirà.

15. *Gattò alla russa.*

Si porrà in un catinello, sei rossi d'uova, dieci cucchiai di zucchero in polvere, al senso di vaniglia, che maneggiato questo per mezz'ora, si scioglierà un pezzo di cioccolatte, con due cucchiai da bocca di caffè che sia buono, tenendo la cassaroletta a canto al fornello, che però non bollisca, si monteranno i sei chiari d'uovo alla fiocca, si avrà pronto dieci cucchiai di farina semola fina, si dividerà il preparato in tre parti, una col cioccolatte sciolto e tiepido, e l'altra in una tazzina con un bicchierino d'alchermes e un cucchiaio di bel rosso, e l'altra che resterà gialla; vi si porrà la farina, un poco per parte, e unitovi la chiara d'uova alla fiocca, e mescolate leggermente queste tre parti si metteranno in padellina unta di burro, e polverizzata di zucchero si formerà un misto marmorizzato, e con prestezza si porrà nel forno, che in mezz'ora sarà pronto e freddo, si taglierà a fette, e si barderà uno stampo, liscio a genio, e bene chiuso nelle unioni dei pezzi che poi si aspergerà di buon rhum e si metterà a parte. Intanto si avrà sciolto quella quantità colla di Francia a regola che il recipiente, fosse tenuta di mezzo litro o più allora basta un oncia di colla, liquefatta al fuoco, con mezzo bicchiere d'acqua e tre oncie di zucchero, e quando sarà liquida si passerà al sedaccino in una tazzina, e fredda ma

non gelata, vi si metterà, del lattimiele al senso, rapatura di portogallo e un bicchierino di rhum, che diviso in due parti il composto, si colorirà una parte di rosso e l'altra resterà, se si vuole, anche di cioccolatte alla vaniglia, e così si empirà la cassa di pasta preparata e coperta colla medesima si metterà a ghiaccio, e si servirà con sotto il suo mantino al piatto, o guarnito di peri sciroppati marcati di confettura colorita, scegliendo il più grosso da metter sopra.

16. *Gattò di sfoglia alla viennese.*

Quando si avrà una buona sfogliata, vedi al Capitolo XVII. N. 4, tagliata con una rotonda adatta di tola, che sia metà dimensione del piatto che si dovrà servire, e unitovi a queste cinque rotonde altri pezzetti tagliati a genio per guarnirlo, si cuocerà il tutto in foglio adatto al forno a bel colore, e si metterà a parte; si romperà in una cassarola sei rossi d'uova, unitovi otto cucchiai di zucchero e tre di farina semola, senso poi a genio, il meglio sarebbe vaniglia, e mischiando col cassuletto sino che il tutto è bene unito, bagnando a poco a poco, con metà latte e metà panna, della misura di mezzo litro, e badare che non sia troppo liquida la crema, sarebbe meglio lasciarne indietro una parte per cauzione, per unirla poi se abbisogna, ma sarebbe meglio un mezzo bicchiere di rosolio e rhum a regola di chi piace; quando sarà cotta la crema e messa a parte, sempre maneggiandola acciò non faccia crosta, si metterà una rotonda di sfoglia sopra un coperchio di rame liscio, e sopra distesa una parte di crema, sino che sarà

formato il gattò, e guarnito in cima con ghiaccia a colori come attorno. e l'altra pasta a genio, si metterà al forno tiepido, e si servirà sopra un mantino col piatto.

17. *Torta all' italiana.*

Si coprirà l'interno di una padellina di pasta frolla, vedi al Capitolo XVII. N. 1. Si taglieranno a quarti dei pomi e peri che siano mondi, si metteranno a cuocere con zucchero, vino bianco e la rapatura di limone e portogallo, quando saranno cotti vi si unirà del cedro candido tagliato a fette e dell'uva sultana, che lasciati raffreddare vi si metterà mezzo bicchiere di rhum o altro liquore che aggradisce, si empirà poi la padellina preparata, e lavorata sopra a genio si pennellerà con uovo sbattuto. e coperta di mandorle a filetti, si metterà a cuocere al forno di campagna e cotta si servirà spolverizzata di zucchero, al senso che si vuole.

18. *Torta alla borghese.*

Si coprirà internamente una padella con pasta sfoglia, si metterà in una cassarola quattro rossi di uova e quattro cucchiai di farina semola grana e cinque di zucchero, la rapatura di un portogallo, un pizzico di cannella regina, e sciolto questo composto con mezzo litro di latte, e bene maneggiato si metterà al fornello a cuocere, quasi cotto vi si porrà un pizzico di uva sultana, con pignoli e poco cedro candido, e un bicchierino di rhum, e lasciato raffreddare il composto e unitovi poi due chiari alla fiocca

si porrà il preparato nella padella, e coperto sopra della medesima pasta con genio, si indorerà d'uova, con sopra dei pignoli e zucchero in grana, un momento prima di servirla si porrà a forno di campagna con fuoco regolato sotto e sopra, si servirà ben calda e spumante come un souflè, aspersa di zucchero al senso di cannella.

19 *Crocante alla lombarda.*

Quando si avrà pulite delle mandorle a regola del bisogno, e tagliate a filetti, si metteranno ad asciugare bene, sino al momento di servirsene, a regola, del peso delle mandorle, vi si metterà in un recipiente che non sia stagnato tanto zucchero, che messo poi al fornello, sempre dimenando col casuletto, sino che avrà preso colore di nocciuola, ma non troppo, allora si metteranno le mandorle, e mischiando per minuti, si avrà unto di olio di mandorle le forme a genio, onde formare quella alzata, che si avrà fissato, che rivolta sul piatto guarnita con ghiaccia e confettura a varii colori, si lascierà asciugare e si servirà guarnito di ritagli del medesimo ecc. Lavorati a genio.

20. *Gattò alla prussiana.*

Si romperanno sei rossi d'uova in un catino, e unitovi otto cucchiai di zucchero in polvere, la rapatura di limone, un pizzico di cannella regina, e maneggiato il composto col casuletto per mezz'ora, vi si metterà un pezzetto di burro, sciolto appena, sei cucchiai di farina semola, maneggiando ancora

per minuti, si monteranno le chiare d'uova alla fiocca unite leggermente al composto, che versato in uno stampo liscio di grandezza adattata, prima che sia unto di burro, spolverizzato di zucchero si metterà a cuocere o al forno o con bernice, al testo di campagna, quando sarà cotto e bene passato, che si alzerà quasi un doppio, si leva dal forno, che quando sarà freddo si taglierà con coltellino in giro, sino quasi in fondo, e appuntato un dito al disopra del fondo e girato attorno la punta del coltellino, che sia sottile di lama, e con attenzione di non rompere il pezzo, si leverà intiero, che poi tagliato a genio di guarnitura col coppasta, che bisognerà prima tagliarlo a fette, si metterà poi il pezzo sul piatto, che empito di lattimiele, di sabaglione o crema variata, e attorno come sopra guarnito dei pezzi preparati, si servirà.

CAPITOLO XVIII.°

Che contiene dolci e gelatine varie.

1. *Gelatina di albicocchi.*

Si metteranno a cuocere degli albicocchi divisi per metà, con zucchero a regola di quantità, con una scorsa di limone, due garofani, uno stecco di cannella regina, quando saranno cotti si passeranno al sedaccio, si metterà una cassarola al fuoco con un' oncia di colla Francia, se lo stampo è della tenuta di mezzo litro con due cucchiai di zucchero, la scorsa di portogallo, un quinto di vino bianco dolce o altro, quando la colla sarà sciolta si passerà

al sedaccio in recipiente adatto, e messovi entro la purè degli albicocchi, sbattendo per mezz'ora, acciò si incorpori bene, e unitovi un mezzo bicchiere di rhum o curachao, e formato il composto si monterà due chiari d'uova alla fiocca, che leggermente uniti si metterà in stampo a gelare, con ghiaccio sopra e attorno, e ben fresco si servirà con mantino.

2 *Gelatina di ribes.*

Si premeranno sul sedaccio dei ribes, che poi passati si porrà il sugo in cassarola, con una scorsa di limone e dieci cucchiai di zucchero, che servirà per mezzo litro di composto, si liquefarà un'oncia colla di Francia, con due cucchiai di zucchero e un bicchiere di acqua, cavato dalla lavatura delle scorse dei ribes, sciolta la colla si unirà al sugo dei frutti con un mezzo bicchiere rosolio di alchermes, e una goccia di colore rosso, si metterà la gelatina in stampo nel ghiaccio, e dopo ore si servirà con attorno pasticcieria a volontà.

Io metterei il peso che in giornata si costuma, ma siccome trovo più facile per l'istruzione adoperare pei piccoli rotti le oncie, essendo meno d'impaccio per i principianti e per comodità.

3. *Gelatina di fambros.*

Si scioglierà cinque quarti d'oncia di colla, entro un bicchiere di acqua, e 12 cucchiai di zucchero fino di qualità, acciò la gelatina resti bella chiara, quando sarà sciolta la colla, vi si metterà un quarto chilo di fambros, e coperti per un momento per la-

sciarli ammollire, si passeranno poi a un pannolino, entro un recipiente, e bene spremuto il composto, vi si metterà un mezzo bicchiere rosolio di rosa, e poco colore rosso, si porrà poi lo stampo al ghiaccio con entro la gelatina, che lasciata per varie ore, si servirà, come sopra, con paste attorno.

4. *Gelatina di portogallo.*

Si raperanno due belli portogalli, con zucchero in pane, quando saranno rapati, si taglieranno per metà, e di un limone bene spremuto il sugo, si metterà in recipiente senza stagno al fornello, con quattro oncie di zucchero bianco, e cinque quarti d'oncia di colla di Francia, e bollito il composto per due minuti, così sarà sciolta la colla, e passata poi al mantino nel medesimo recipiente che sia pulito, unitovi intanto che sarà quasi bollente il zucchero in pane, della rapatura, si porrà il recipiente al ghiaccio, e col bollitojo, si continuerà a sbattere, sino che sarà spurgato e unitovi un mezzo bicchiere di rhum o curachao, e lavorato un momento per comporlo, si verserà nella forma in ghiaccio, che sarà di tenuta per mezzo litro, allora si avrà una gelatina spurgata che sarà giusta, se si vuole si può unirvi due chiari alla fiocca. Questo medesimo metodo per il composto si può servire gelato senza batterlo ma passarlo alla stamigna nel pedriolo o filtro.

5. *Gelatina di pomi cotogni.*

Tagliati dei pomi cotogni a fette, e un limone, si mettono in cassarola, per fare uno stampo di un

litro, che sarebbe un quarto chilo di zucchero, mezzo litro di acqua, mezz'oncia di colla, n. 6 pomi cotogni, un limone quando saranno bolliti per un'ora, si passerà il liquido con pannolino, che sarà ben chiaro, e unitovi mezzo bicchier di rhum, si versa la gelatina in forma sul ghiaccio, e pronta si serve.

Bisogna badare che la colla non sia che la metà siccome i pomi la formano.

6. *Gelatina di pomi e peri alla borghese.*

Si metterà in un recipiente come indicato, n. 12 tra peri e pomi, che sono presti alla cottura, un portogallo a fette, uno stecco di cannella, tre garofani, mezzo bicchiere vino bianco dolce, quando saranno ben cotti si passeranno al sedaccio, e messi in recipiente pulito, si metteranno a parte, si porrà in cassarola, un bicchiere di vino malaga, o altro, con 12 cucchiai di zucchero mezzano, e cinque quarti oncia colla, che sciolta, e passata al sedaccio fino, si unirà colla purè di pomi, sbattuto il composto, e unitovi due bicchierini rosolio di cedro, e poco colore rosso, si verserà il composto in una forma al ghiaccio, e dopo varie ore si servirà.

7. *Sabaglione gelato al fambros.*

Si romperà sei rossi d'uova in una cassarola piuttosto alta, vi si metterà dieci cucchiai di zucchero e otto mezzi gusci d'uova di vino Marsala, che cotto sarà duro, si metterà a parte, si scioglierà cinque quarti d'oncia colla di Francia, con un bicchiere di acqua e due cucchiai di zucchero, unito a un pugno

Allegria

di fambros, dopo minuti di bollitura, si passerà al pannolino, e bene spremuto entro la cassarola del sabaglione, unitovi una rapatura di portogallo con due bicchierini di rhum, che bene mischiato il tutto, si metterà in forma a gelare, e si servirà con paste attorno.

8. *Sabaglione gelato al portogallo.*

Quando si avrà preparato un sabaglione, come sopra, con vino di Malaga, si metterà a parte, dopo si raparà un portogallo con zucchero in pane, che messo in cassaroletta con un bicchiere di vino bianco e cinque quarti d'oncia colla, il sugo del portogallo, quando sarà sciolta la colla, si passerà entro il sabaglione in recipiente pulito, che bene mischiato, e unitovi un bicchier di rosolio di portogallo, quando il composto sarà freddo, vi si metterà tre chiari d'uova alla fiocca, poscia nella forma a gelare, e poi si servirà.

9. *Crema bavarese alla vaniglia.*

Bisogna prima preparare una purè di pomi terra, che siano di qualità bianca, e molto farinosi, che tagliati a pezzi, e imbiancati con acqua bollente, si cuoceranno con latte, un cucchiaio di zucchero, e uno stecco di cannella regina, quando questa purè sarà passata al sedaccio fino, e che maneggiata ben bene in cassarola pulita, si avrà poi preparato una crema, con sei uovi, dieci cucchiai di zucchero bianco, 15 centesimi di vaniglia in polvere pesta con zucchero e un'oncia colla di Francia tagliata a pezzettini, la quale

preparando la crema sciolta con due bicchieri di latte a fuoco, non troppo forte, si cuocerà la crema e nel medesimo tempo si scioglierà anche la colla, e pronta si passerà nella purè, che maneggiando forte sino che sarà fredda, vi si unirà poi una tazzinetta di lattemiele, e incorporato bene versato nella forma in ghiaccio, dopo varie ore si servirà; questa crem ai pomi terra, l'ho imparata in un albergo in Baviera, essendo amico del cuciniere.

10 *Bianco mangiare di mandorle.*

Bene pulite delle mandorle con entro qualcheduna di amare, e bene asciugate in stuffa, si pesteranno con chiaro d'uova e poco zucchero acciò non facciano olio, quando saranno assai fine si porranno in recipiente pulito, si metterà al fuoco una cassarola con due bicchieri d'acqua, cinque quarti d'oncia di colla, e dodici cucchiai di zucchero bianco, quando sarà sciolta la colla, si passerà nel recipiente delle mandorle che incorporato bene il tutto si porrà un pannolino forte, e non troppo denso, sopra un catino, che versatovi il composto in due si torcerà assai, sino che sarà sortito tutto il latte, e quando sarà freddo, vi si metteranno due chiari alla fiocca e così liquido ancora si verserà in forma, e poi al ghiaccio, sino al momento di servirlo, con attorno pasticcieria. Si possono fare questi generi anche con nocciuole toste al forno, precisamente di color d'oro, e ben peste, praticando il medesimo metodo di qui sopra indicato, col senso poi di punch.

11. *Bianco mangiare alla moda.*

Si metterà in cassarola, un bicchiere grande d'acqua, con un' oncia di colla di Francia e dieci cucchiai di zucchero, che messa al fuoco, e bene sciolta, si passerà in recipiente pulito, quando sarà fredda appena, vi si porrà mezzo litro di panna sbattuta, e del zucchero al senso di vaniglia, che bene incorporato il composto, si metterà nella forma in ghiaccio, e dopo varie ore si servirà con attorno paste.

12. *Crema alla parigina.*

Si cuocerà per un' ora un pugno di riso nel latte, con uno stecco di cannella e una scorsa di limone, dopo quel tempo che sarà strecotto, si passa al sedaccio; sciolta che si avrà un'oncia di colla, con un bicchiere di acqua e poco zucchero, si passerà al sedaccino nella purè di riso, unitovi dieci cucchiai di zucchero e un bicchiere di panna doppia, con mezzo bicchiere rosolio di maraschino, e sbattuto il composto per minuti, si verserà ancora liquido, nella forma in ghiaccio, e dopo ore si servirà immergendo la forma in acqua tiepida, che subito rivolta sul piatto con mantino e in tavola.

13. *Crema alla prussiana.*

Puliti della scorza venti marroni di prima qualità, e poi bolliti in acqua per due minuti, si leverà la seconda scorsa come le mandorle, si metteranno in cassarola, al fuoco, con due bicchieri di

acqua, quattro cucchiai di zucchero, uno stecco di cannella e quattro garofani, quando saranno ben cotti, si passeranno al sedaccio assieme al suo sciroppo, e si metteranno in recipiente pulito, mi intendo la purè; si porrà poi in una cassarola un bicchiere di acqua, e un'oncia di colla, quando sarà sciolta, si passerà entro il recipiente, che unitovi poi 10 cucchiai di zucchero in polvere, bene maneggiato il composto, vi si metterà quattro bicchierini di rosolio di cannella, due cucchiai di zucchero brulè, due bicchieri di panna sbattuta, e liquido ancora, si porrà in forma al ghiaccio, e a suo tempo si servirà, come sopra.

14. *Pezzo duro di crema alla borghese.*

Si prenderà un litro di panna doppia, che sbattuta e ben dura, vi si unirà un quarto chilo di zucchero in polvere al senso di vaniglia, quando sarà formato il composto, se ne leveranno due parti, una si darà il colore rosso, e l'altra di cioccolatte, come si costuma per le gelatine di crema, si coprirà una forma da pezzo duro, di carta, che messo dentro il composto a genio, e quando sarà rasa, si coprirà con altra carta e il suo coperchio, chiudendo con grasso o burro i due coperchi acciò non abbia di penetrare l'acqua salata, si porrà poi la stampa in ghiaccio pesto, e sale, abbondante allora, entro cinque ore avrete un vero pezzo duro, che servito sul piatto con mantino, sarà meglio.

15. *Pezzo duro alla moderna.*

Si porrà in una cassarola un quarto chilo di zucchero, sei rossi d'uova e quattro cucchiai di farina semola di prima qualità, e qualche casuletto di latte, che bene mischiato il preparato, si metterà mezzo litro di latte, e bene maneggiato il composto si passerà al sedaccio in cassarola pulita, e si porrà al fornello, e bene cotta questa crema pasticciera, si pone da parte sempre maneggiandola acciò non faccia crosta, quando sarà fredda si dividerà in due parti all'una il senso di cioccolatte alla cannella, e l'altra di colore rossa al senso di alchermes, vi si unirà un litro di panna montata, metà per parte, si empirà poi lo stampo, come sopra, e ben chiuso e sigillato nelle aperture con grasso o burro, si porrà a gelo duro, abbondando in sale, che riescirà dopo varie ore, giusto da servire e da tagliare col coltello.

Nelle stagioni calde si adopera anche i soli chiari d'uova alla fiocca invece del lattimiele, abbondando in crema pasticciera, e anche in sabaglione.

16. *Pezzo duro all' italiana.*

Si metterà in cassarola alta 12 rossi d'uova e 12 onzie di zucchero, e 14 gusci di uova del migliore vino bianco, anche che sia Malaga, si cuocerà un eccellente sabaglione e si metterà a parte; si coprirà con pane di Spagna tutto l'interno dello stampo, del pezzo duro e che il pane sia prima intriso di rosolio a genio, si monteranno alla fiocca ben duri i chiari d'uova, e si incorporeranno leggermente

col sabaglione, e versato poi entro il quadrato si coprirà col medesimo pane di Spagna, e bene coperto e sigillato con burro nei contorni, si metterà a gelare duro per sei ore, che poi versato sul piatto si servirà come sopra.

17. *Pezzo duro alla dama.*

Si peleranno della scorza mezzo chilo di veri marroni, che poi bolliti si caverà la seconda pelle, si metteranno in cassarola con vino bianco dolce, zucchero un quarto di chilo, e uno stecchetto di vaniglia, e cotti in panata lentamente si passeranno al doppione, si metterà questa purè in un catino, e bene maneggiata col casuletto, unitovi mezzo bicchiere rosolio di vaniglia, o un litro di doppia panna sbattuta, si porrà poi in stampo come sopra colla carta, e bene assicurato con gran forza di sale o ghiaccio, dopo sei ore si servirà.

18. *Pezzo duro alla crem d'albicocchi.*

Si avrà preparato una crema pasticciera come al N. 15, quando sarà fredda vi si unirà della marmellata di albicocchi al senso di punch, e montate le 12 chiare d'uovo, e ripiena la stampa di pezzo duro come è solito, si metterà a gelare e si servirà come sopra si ha praticato. Ogni qualità di marmellata è adatta per ogni composto di pezzo duro, e altre crem gelate.

19. *Pezzo duro alla bavarese.*

Si puliranno dei pomi terra la quantità che farà bisogno per la stampa come sotto indicata, e tagliati a pezzi e bene puliti in acqua chiara, si metteranno in cassarola a cuocere con latte e poca acqua, qualche grano di sale, e quando saranno ben cotti si passano al sedaccio fino, che rimessi poi in cassarola pulita ancora caldi, e bene maneggiati col casuletto da ridurli come una crem, freddi che saranno vi si unirà un quarto di chilo zucchero in polvere e 20 centesimi zucchero di vaniglia passato al sedaccio, con un litro di panna montata, e bene incorporato il tutto, si empirà la stampa col metodo prima indicato, che con tutta regola messa a gelare, dopo 6 ore o anche più, si servirà.

20. *Pezzo duro alla stiriana.*

Si pronterà un sabaglione buono al senso di rum e portogallo rapato, quando sarà freddo, (si ritiene di 12 rossi d'uova), vi si unirà poi mezzo chilo di buon mascherpone, e bene mischiato vi si uniranno le 12 chiare d'uova alla fiocca, che messo poi il composto in stampo, si gelerà con tutte le regole praticate sopra, e si servirà.

21. *Pezzo duro di crema alla casalinga.*

Si romperanno in una cassarola 12 rossi d'uova, vi si metterà un quarto di chilo zucchero, quattro casuletti farina semola, un senso di cannella regina,

in polvere, e sciolta questa crema con un litro di panna semplice, che tirata al fornello e ben fredda, vi si unirà della rapatura di portogallo con del cedro tagliato a filetti ben fini, e poi le sue chiare alla fiocca, si metterà come al solito praticato nella stampa, e con gran forza di sale e ghiaccio, per sei ore perchè è un corpo tenero, ma si servirà ben duro egualmente, per la mia pratica mi sono riesciti bene ma molte ore di zelo e abbondare in sale.

CAPITOLO XIX.°

Che contiene spiume e altri generi.

1. *Ossi di mandorle dolci.*

Si puliscono sei once di mandorle dolci, e messo in catino dodici once di zucchero in polvere, con un cucchiajo di cannella fina e tre chiari d'uova, quando sarà maneggiato bene per mezz'ora, vi si porranno le mandorle, e un quarto chilo di farina semola, con poco rosolio o rum, della rapatura di portogallo o limone, che poi impastato bene il composto per un quarto d'ora, che la pasta sia piuttosto dura, la si stenderà sul tavolo di pasticcieria, che regolata a genio per tagliare tanti pezzi lunghi quattro dita, e alti uno, si metteranno sopra un foglio di rame o di ferro, od anche una padella che sia adatta e unta di burro, si manderà al forno se non v'è in casa, e di color d'oro si serviranno.

2. *Ossi di noci secche.*

Preparato quella quantità di noci monde, che siano egual peso delle mandorle, e adoperato la medesima quantità dei generi suddetti, che poi impastati e tagliati e datagli quella forma che si crede si possono fare degli *esse* e a cottura si serviranno.

3. *Ossi di nocciuole o avellane.*

Bene pulite le avellane, e per levargli la seconda scorsa si farà come le mandorle, che messe poi ad asciugare in stufa, o in padella con bernice sotto e sopra, si lavoreranno colla medesima dose delle mandorle, come pure il medesimo metodo, e cotti si serviranno.

4. *Piccoli bocconi alla dama.*

Si puliscono once sei di mandorle, si porranno in padella con bernice sotto e sopra, sino che saranno secche e color d'oro, si pesteranno in mortajo con un chiaro d'uovo e poco zucchero, si romperà poi in un catino quattro rossi d'uova, e le chiare a parte, vi si unirà ai rossi once dodici di zucchero in polvere, ogni senso a genio, la vaniglia è il migliore quando questo preparato sarà lavorato per mezz'ora, vi si unirà le mandorle e un pizzico di sale, e unitovi cinque chiari alla fiocca, che mischiato leggermente si ungerà di burro un foglio di rame, o ferro che messovi tanti cucchiai di composto, o invece con un cornetto di carta forte, che così resteranno dopo cotti come tanti amaretti, o altrimenti si ungerà di

burro uno stampo o padelletta, e si cuocerà al forno che servito con guarnitura o col solo zucchero in polvere, tanto i piccoli come i grossi.

5. *Pasta per maringhe.*

Si monteranno alla fiocca dieci chiari d'uova e quando saranno ben duri vi si metterà un quarto chilo di zucchero in polvere, bene asciutto, che incorporato leggermente, si avrà preparato varie liste di carta larghe tre dita e lunghe a regola dell'assa che si devono metterle, per il forno acciò non sentino troppo calore sotto; per farne una forma giusta, si metteranno sulla lista di carta con un cucchiaio, e sempre tutte eguali e quando saranno empite tutte queste liste, di sei ognuna, che trovandosi tutte unite sul tavolo, e spolverizzate bene di zucchero granito fino, acciò restino forti di crosta, allora si porranno sull'assa, e a forno temperato sino che la crosta sarà soda, dopo un'ora e più si leveranno, e toltone ognuna dalla carta, col dito vi adatterà l'interno ciò che resterà del chiaro morbido, per rinforzare la maringa, che poi rivolta sul medesimo legno, ossia assa, che ha già servito, si rimetteranno al forno, acciò dissecchino bene, e si terranno a parte, in una scattola in stuffa per servirsene in caso di bisogno. Questo è il vero metodo esperimentato per le maringhe, da servire farsite, e accoppiate ogni due sia per creme dense, lattimiele e anche marmellate, ma allora la maringa ci vorrà più piccola.

In genere altro di servizio sopra torte, e altri piccoli pezzi di pasticcieria e frutta sciroppata, la si tiene meno carica di zucchero e bene granita sopra.

6. *Pignoccate alla lombarda.*

Si peserà una liretta di zucchero in polvere, che messo in un recipiente con due chiari scarsi di uova, e misciando con un casuletto, col sugo di mezzo limone sino che la ghiaccia sarà ben dura e sostenuta, allora vi si aggiungerà i pignoli, che sieno bene asciugati alla stufa, o in altro modo col senso di vaniglia in polvere, che postone poi un cucchiaio per ogni casettina di carta rotonda, si metteranno al forno sopra un foglio di ferro, che sia però il detto forno temperato, e al punto di sua cottura servite.

7. *Spiume di mandorle.*

Bisognerà pulire le mandorle del peso di sei oncie, che messo poi a disseccare in stufa, si pesteranno nel mortaio con chiaro d'uova, sino che saranno ben fine si metteranno poi in un recipiente, con dodici oncie di zucchero in polvere e un chiaro d'uova, il sugo di mezzo limone, si continuerà a sbattere col casuletto per mezz'ora sino che il composto sarà consistente, gli si porrà il senso a genio, e postone un cucchiaio sopra una mezzana ostia rotonda, e messe poi sopra un foglio di ferro, si metteranno a forno temperato, e di perfetta cottura si serviranno a comodo.

8. *Spiume di rosa.*

Si metterà in un recipiente adatto, dodici oncie di zucchero in polvere, e un chiaro d'uova abbon-

dante, il sugo di mezzo limone, che lavorato il composto per mezz'ora il quale si potrà dare il senso di rosa, che sarà poi tre goccie di essenza, e un cucchiaino di colore rosso, non di più. messo poi questo preparato in tassettine di carta, si metteranno sul foglio di ferro e si porrà al forno temperato di terzo grado, si vedranno crescere bellissime si leveranno a tempo, che sieno bene ferme, e asciutte, tenute in serbo, in sito bene asciutto, si serviranno quando aggrada.

9. *Spiume alla menta.*

Si adopererà il medesimo metodo di quelle di rosa, altro che invece di essenza di rose, quella di menta assai temperata, perchè il di più disgusta e non il colore, si possono con un cornetto di carta, adagiarle sopra ostie mezzane che sieno rotonde, e badare che il forno non sia troppo forte.

10. *Amaretti di mandorle.*

Si puliscono dodici oncie di mandorle dolci, con oncie quattro di amare, quando saranno disseccate al forno per qualche ora si metteranno nel mortajo con chiaro d'uova e poco zucchero, si leveranno poscia del mortaio, si porranno in un catinello con oncie quattordici di zucchero in polvere, che lavorato questo preparato per mezz'ora che vi sarà unito, anche quasi due chiari d'uova, e poco agro di limone, e poi con un cornetto di grossa carta, si porranno dei piccoli pezzi sopra una carta, che messa sopra un foglio di ferro, e a forno temperato, in

mezz'ora saranno pronti, e di bel colore si conserveranno poi in stufa, in una scatoletta per servirsene al bisogno.

11. *Funghi di spiume.*

Si metterà in una tazzina, oncie dodici di zucchero in polvere, due chiari d'uova scarsi, il sugo di mezzo limone, che poi lavorato il composto per un'ora, quando sarà bene consistente e fermo, lo si porrà in cornetto di carta forte e sopra un foglio di carta bianca steso sopra una foglia di rame o di ferro, si premerà il cornetto facendo tanti pezzetti grossi e lunghi come il dito mignolo e in altro tanti rotondi grossi come uno scudo, non di più, e che siano nel mezzo un po' prominenti vi si porrà sopra una polverizzata di zucchero, con poco caffè in polvere, quando è tutto pronto si metteranno nel forno appena caldo acciò non prendano colore, quando avranno preso crosta si leveranno dal forno le gambe, che unite una contro all'altra si metteranno nel forno un momento ancora, dopo si leveranno i rotondi, che lasciati rivolti all'insù si asciugheranno, e il tutto si porrà a parte, preparato che si avrà dello zucchero a caramel, si intingerà il gambo dalla parte più grossa e poscia nel caffè in polvere o cioccolatte trito e messi tutti i gambi a parte, si prenderanno i capi che bagnato il gambo nello zucchero caldo, e attaccato si porrà a parte, in sito bene asciutto.

12. *Cornetti di mandorle.*

Bene pulite le mandorle e messe a diseccare in forno, dalla sera alla mattina, che non sia troppo

caldo si pesteranno nel mortajo con zucchero, pari alla quantità delle mandorle, ridotte bene fine, si passeranno col sedaccio del pane, finito il pesto si metteranno in catinello con chiaro d'uovo e un rosso ma alla fine vi si darà il senso che si crede, unto che si avrà un foglio di rame, se ne metterà una quantità come una noce, e col dito si formerà un rotondo largo quattro dita, e distante l'uno dall'altro un dito, e sopra vi si getterà dello zucchero granito che messi a forno temperato acciò non prendino colore, dopo varii minuti si leveranno a bocca di forno, e ad ogni rotondo vi si darà la forma di un cornetto come quelli che si servono col lattimiele, si porranno a parte da servire quando farà bisogno.

13. *Cornetti lisci per lattimiele.*

Si metterà in una tazzina quattro cucchiai di zucchero e otto di farina semola, un pizzico di cannella regina, e un bicchierino di rosolio o di punch a genio, vi si metterà due nova intieri, e un poco d'acqua o latte se farà bisogno di formare una pasta non troppo liquida ma giusta, come quella sopra indicata, se è da mettere a cuocere al forno sopra sfoglio, come i cornetti di mandorle, invece bisognerà tenerla più molle per fare i detti col ferro rotondo al fornello mettendone mezzo cucchiaio per volta, e ripiegarli come sopra.

14. *Cornetti di pignoli.*

Si adopererà il medesimo metodo, come sopra indicato, siano di noci, come di avellane e di pignoli,

quando siano bene asciutti, in quanto poi al passarli al sedaccio, si può tralasciare, basta che siano ben pesti.

CAPITOLO XX.°

Che contiene gelati, essenze per cucina e generi da conservare.

1. *Gelato di crema alla vaniglia.*

Si romperanno dodici rossi d'uova in una cassarola, con un quarto chilo di zucchero e una parte, pesto con un pezzetto di vaniglia, si mischierà bene per un qualche minuto, e sciolto con un litro e mezzo di latte, e panna se c'è, messa poi la crema al fornello, e dopo cotta con attenzione si passerà in catino col sedaccio, e lasciata a divenir fredda, si metterà in sorbettiera con ghiaccio ben pesto e sale un chilo e mezzo ridotto fino, perchè darà più forza di gelo, e accomodato il mastello con sotto un bel rotondo di ghiaccio e sale, con sopra la sorbettiera, acciò lavori sul sodo, e così un suolo di ghiaccio, e del sale senza riserva, sino che premuto bene attorno con un legno e ben empito il mastello, vi si metterà attorno alla sorbettiera per tenerla a posto, uno straccio, e facendola poi girare colla mano sino che guardando la crema, sarà attaccata in quantità attorno alla sorbettiera, allora colla paletta si staccherà attorno continuando a manteccare, sino che il composto sarà compatto e pronto, allora si regolerà il mastello con poco ghiaccio e l'avanzo del sale, e si terrà in pronto per servirlo a piccoli bicchieri o tondini, o anche in forma di pezzo duro.

2. *Gelato di crema brulè al cioccolatte.*

Si metterà in una cassarola due cucchiaj di zucchero, con un poco d'acqua, che messa al fornello sino che il zucchero avrà preso il brulè, allora si bagnerà con mezza tazza di caffè, aggiungendovi una tavoletta di cioccolatte, anchè più se aggrada, quando il cioccolatte sarà ben sciolto, vi si porrà zucchero a regola per la quantità del gelato che si vorrà prontare, per esempio, alla regola qui sopra indicata, allora vi si porranno i rossi d'uova, e mescolando ben bene a poco aggiungendovi quel latte o panna che è stabilito, e freddo si porrà in sorbettiera praticando il metodo per gelarlo come sopra, sarà un eccellente sorbetto.

Si può anche fare la sola crema brulè senza il cioccolatte, al senso che più aggradisce.

3. *Gelato di albicocchi al curachao.*

Si romperà in cassarola dodici rossi d'uova, si metterà dodici once di zucchero, si farà un buon sabaglione con vino di Malaga, si avrà preparato mezzo chilo di albicocchi cotti col medesimo vino, e once sei di zucchero, si passeranno al sedaccio, e si unirà tutto questo al sabaglione, con rapatura di portogallo o altro senso, quando questo composto sarà assai freddo, si metterà in sorbettiera a gelare, e si adopererà l'istessa regola come i già descritti, e a tempo si servirà.

Dolci e frutta

4. *Gelato alla parigina.*

Si metterà al fornello una cassarola con un litro di latte, quando bollirà vi si porrà un pugno di riso e un grano di sale, bollito che sarà per un' ora, e stracotto a fuoco lento, ben coperto si passerà al sedaccio fino, che messo poi il genere passato in cassarola pulita, con 14 once di zucchero, e il senso abbondante di vaniglia, vi si aggiungerà mezzo litro di panera doppia, che mescolato il tutto e rifreddo assai, si metterà in sorbettiera e si gelerà come sopradetto. Avendo uno stampo a bonetto, per pezzo duro, vi si metterà il composto, tolto dalla sorbettiera, che bene chiuso e assicurato nell' apertura con burro acciò non entri acqua salata, e dopo varie ore si rivolterà sul mantino, e levata la carta che sarà coperto, si servirà. Questo si chiama bodeno gelato alla parigina.

5. *Gelato alla cittadina.*

Si metterà in una cassarola un quarto chilo di zucchero, dei pomi tagliati a fette, un portogallo, un limone e un litro di acqua, quando questi frutti saranno bolliti un' ora, si passerà siroppo e frutti al sedaccio, si metteranno a raffreddare, e quando il composto sarà freddo, vi si porrà poco rum o punch, e messo poi in sorbettiera col solito metodo, si avrà un buon gelato, e se si vuole dargli poco colore di rosso sarà di bella figura.

6. *Gelato di crem al portogallo.*

Si metterà in una cassarola sei rossi d'uova e sei once di zucchero e la rapatura di un portogallo, e mischiato bene, si bagnerà con mezzo litro di latte, e cotta che sarà la crema, si passerà al sedaccio in catino, che unitovi altre dodici once di zucchero e un litro di panna doppia, che bene mischiato assieme con un mezzo bicchiere di curachao, e ben freddo il composto si gelerà, e servito poi.

7. *Gelato di punch e limone.*

Si prenderanno quattro portogalli e con pezzi di zucchero in pane, vi si leverà l'essenza della scorza, e messi poi a parte si adopereranno quando sarà il momento, eguale si farà anche per due limoni, si taglieranno per metà i portogalli, come anche sei limoni, passato il sugo al sedaccio si terrà a parte, posta al fornello una cassarola con mezzo chilo di zucchero e un litro di acqua, si farà bollire un quarto d'ora, e quando sarà pronto questo siroppo, lo si leverà dal fornello, e passato in un catino, vi si metterà i pezzetti di zucchero col senso di portogallo e limone, come pure il sugo, e quando sarà quasi freddo un bicchiere di buon punch, e bene raffreddato il composto, si avrà messo in pronto la sorbettiera con ghiaccio e sale abbondante, vi si verserà il composto e lavorato sino al suo punto, si servirà.

8. *Gelato di crem alla marmellata.*

Si metterà in una cassarola dei pomi tagliati a pezzi, un portogallo, un limone, e qualche altro frut-

to, vi si metterà once sei di zucchero e un bicchiere di vino bianco dolce, quando questa frutta sarà cotta si passerà al sedaccio, e si porrà a parte in un catino.

Si romperà 10 rossi d'uova in una casserola, vi si porrà 14 once di zucchero, che mescolato bene col frullo vi si porrà 3 quinti di vino bianco dolce, si porrà al fornello per fare una crem al vino o sabaglione, quando sarà pronto, la versarete nel catino colla purè di frutta che mischiato e unitovi mezzo bicchiere di rosolio d'alchermes, e un cucchiaio di colore rosso, che ben freddo il composto, si gelerà come sopra. Invece di crema al vino si può adoperare quella al latte.

9. *Gelato di latte di mandorle.*

Si pulirà dodici once di mandorle, e dopo asciugate in stufa, si pesteranno ben fine nel mortajo, con poco zucchero e chiaro d'uova, si metteranno poi in cassarola con latte ben caldo e un quarto chilo di zucchero, che mischiato il composto si porrà poi un pezzo di tela forte, ma non troppo densa, sopra un altro catino e versatovi entro il composto, e in due, uno per parte dargli una forte spremuta, acciò sorta tutta la sostanza alle mandorle, vi si metterà poi due bicchieri di panna doppia e il senso di vaniglia in polvere, e bene freddo si gelerà come sopra. Non avendo nè latte nè panna, si raddoppierà la dose delle mandorle, e servirà per compimento il puro siroppo di zucchero.

Io ho fatto la prova per esperienza, che si possono fare dei gelati colle rape, carote e barbabietole, bisogna dire queste tre qualità di prodotti, sono zuc-

cherosi, e si può attirare anche da essi qualche cosa di discreto in un bisogno.

10. *Maringhe al lattimiele.*

Per le maringhe che ho descritte nel Capitolo XIX. N. 6, il metodo è eguale, altro che servono ripiene di gelati a varii colori, come anche lattimiele passato alla sorbettiera, e queste sono servite per genere di gelati in varie maniere.

Ogni genere di gelati che siano di frutta, misti a colori, si servono egualmente per pezzi duri, e anche nei piccoli stampetti di stagno che figurano ogni qualità di frutti, uccelli, vasetti e pesci ecc.

Per compiere la forza del gelo, si aggiungerà del muriato di calce, allora i pezzi si serviranno veramente duri.

11. *Aceto aromatico.*

Si metterà in una bottiglia delle erbe aromatiche, e dei ramoscelli di stregone, un ramoscello di orengo, due spighe di aglio, una cipolletta con garofani e cannella, poco sale e qualche grano di pepe lungo, si empirà la bottiglia di aceto di buona qualità, che sia di vino bianco, si turerà ben bene la bottiglia, che legata come la birra si metterà al sole in buona stagione e lasciarla per 15 giorni, la si porrà a parte per servirsene in incontro di salse, e molto più per maglionesi, salsa olandese e insalatte.

12. *Salsa di vino rosso al senso di ginepro.*

Si pesterà nel mortajo un pugno di ginepro, varii grani di garofano, e varii di pepe bianco, uno stecco di cannella, una foglia o varie di lauro, un ramoscello di stregone, che messo il tutto in bottiglia, con un litro di vino barbera o d'altra qualità, che sia forte, si turerà bene la bottiglia, e legata poi come birra, si lascierà al sole per venti giorni, e messa a parte si adopererà per varii generi di carni, che sia manzo, montone, selvatici e anitre sia selvatiche come nostrane, adoperando mezzo bicchiere della sua salsa, farà l'effetto di un salmi.

13. *Siroppo di barzamino.*

Si spremerà dell'uva di barzamino, e preparato il sugo lo si metterà in una cassarola con un pizzico di zucchero, varii grani di pepe, uno stecco di cannella e sei garofani, si farà bollire sino che due litri resteranno un solo, quando sarà freddo vi si porrà un bicchiere di rhum e lo si imbottiglierà in quelle del Sciampagna, e ben turato e legato con spago doppio, si metterà in conserva per adoperarlo colla lepre, anitre, garganelli, folighe, e altri generi che il cuciniere crederà adatti.

14. *Funghi in conserva.*

I migliori funghi per mettere in conserva, sono per noi i frari, e quando sono piccoli, che bene puliti e lavati con acqua e aceto, si metteranno ad

asciugare all'aria sopra un doppione, e messi poi in cassarola con aceto di vino bianco che sarà meglio, per conservarli bianchi vi si porrà sale, due cipollette armate di garofano e cannella fina, e un mazzetto di erbe aromatiche, un fusto di sellero, una carota, e legato tutto si metterà a bollire assieme con qualche grano di pepe ecc.; bisogna badare di levare la schiuma come la carne, allora si sarà sicuri che la salsa resterà chiara e il fungo non soffrirà, dopo mezz'ora di bollitura si ritira dal fuoco, e quando saranno freddi si passeranno al sedaccio fino, e spremuto il mazzetto d'erbe sopra i funghi, si metteranno in vaso ben puliti, e unitovi le cipolle armate e la sua salsa, con due ramoscelli di stregone, e due o tre dita d'olio d'ulivo, bene coperti si conserveranno al bisogno.

15. *Altri alla moda.*

Scelti dei più bianchi, e puliti dalla testa alla radice, si porranno a bollire in aceto bianco come sopra, col mazzetto d'erbe, cipolle e noce moscata, pepe, quando saranno freddi si passeranno al sedaccio, e bene mondi si metteranno in vaso, si porrà il mazzetto nel mortajo, tranne la carota, vi si pesterà tutto il resto della bollitura con due alici, un etto ventresca di tonno, una spica d'aglio, un mezzo etto di capperi, due o tre rossi d'uova cotti duri, quando sarà il tutto ben pesto si passerà al sedaccio, e si porrà in catino a parte, si farà bollire la salsa dei funghi sino alla metà, e con questa si formerà una salsa, colla purè che è nel catino, e unitovi due cucchiai da bocca, senape giallo inglese e un bicchiere

aceto d'aroma, si verserà nel vaso coi funghi e varie foglie di stregone con due dita di olio, si coprirà il vaso e si terrà a parte. Questi funghi, per togliersi dal metodo inglese, per la forza del pepe, sono riusciti più di gusto pei nostri italiani.

16. *Ovoli in olio alla francese.*

Bisogna che l'ovolo sia grosso come un uovo di piccione, e bene pulito si cuocerà eguale come se fosse per conserva, e la sua cottura sarà di mezz'ora, che poi passato caldo si porrà in vaso contenente la quantità che si avrà; vi si porrà subito dell'olio fino, e si coprirà il vaso messo poi a parte. si potrà servire a genio, molto più per ragù, frutti di mare e anche per guarnitura di aragoste, branzini, e altri pesci di acqua dolce, anche per antipasti e insalate miste.

17. *Cipollette all'inglese.*

Col corbellione avanzato degli ovoli, si avrà preparate monde delle cipollette, che bollite per due minuti in acqua e sale si passeranno quando saranno prosciugate un momento, si metteranno a bollire nella salsa degli ovoli, e cotte per un quarto d'ora si passeranno, e messe in vaso a genio si bagneranno colla medesima salsa che si ha praticato per i funghi alla moda qui sopra descritti, e messovi l'aglio si porranno a parte, per poi adoperarli al bisogno.

18. *Frari al sale.*

Tanto le teste come il gambo dei detti, si conserva al sale. Ben mondi e non passati di maturità,

gli si farà dare un bollimento in acqua e sale per due minuti, levati subito e fatti asciugare al sole si avrà pronto un vaso con un legno rotondo che entri dentro, allora vi si accomoderanno i funghi con un pizzico di sale ogni suolo, e quando sarà empito vi si porrà sopra il legno, e un pezzo da tenerli bene schiacciati, e dopo varii giorni getteranno della schiuma, e quando saranno purgati si metteranno in vaso pulito colla salina, che avranno formato, al caso che non fosse sufficiente se ne può fare altra con un bicchier d'acqua bollente e un cucchiajo di sale, quando sarà fredda si verserà sopra, e il suo rotondo di legno si coprirà, quando faranno bisogno si metteranno alla sera in acqua tiepida, e si serviranno a genio.

Minuta per un pranzo da sposi di 30 *coperti.*

Antipasto: 2. Prosciutto e salame misto.
2. Galantina guarnita di aspich.
2. Burro.
2. Sardine e tonno.
2. Selleri bianchi.
2. Carciofi.

Zuppa di verdure alla santè.

Minestra di riso con regaglie di pollo o coradella.

Frittura di cervella e fegato alla borghese.

» di crochetti di animelle, trifole e lingua.

Rilievo di filetto di manzo brasato alla giardiniera.

» di vitello ponta e polli con peperoni.

Framezzo: Cotalette alla finanzier, o minuta al senso di Marsala.

Rifreddo: Bordo d'aspich con garganelli al Madera.

Arrosto: Tordi, allodole e sguissette con polenta.
Insalata mista alla maglionese.
Dolci: Gelatina di fambros guarnita di pasticcieria.
Pezzo duro all' italiana.

Pranzi di famiglia.

Minuta.

Antipasto: — Sardine, tonno e burro.
Zuppa di chenef al consome.
Pesce: — Trotta al corbellione, salsa olandese e guarnita di gamberi.
Frittura: — Polli novelli al marinè guarniti di prezzemolo fritto.
Rilievo di capponi alla napoletana sals' oro.
Frammezzo: — Zampetto ai crauti
Frammezzo: — Timballo di flan verde guarnito alla minuta.
Arrosto: — Lonza di vitello al giro.
Insalata alla russa.
Dolce: Gattò alla napoletana, gelatina di portogallo.

Minuta.

Antipasto: — Salame di testa, pesce salmone, crostini di caviale, burro e sardine.
Zuppa: — Orzo germano al consomè legato all'uovo.
Fritto: — Rissole di sfogliata alla milanese.
Allesso: — Manzo guarnito di cipollette in sals' oro.
Frammezzo: — Cappone a vapore trifolato salsa Marsala.
Verdura: — Cardi al graten.

Arrosto: — Pizzardini.

Dolce: — Crema pasticcieria alla maringha e peri siroppati al Malaga.

Colazione.

Bistecchi alla padella al senso di Marsala, con purè di pomi terra.

Fegato alla veneziana.

Polli brasati alla marengo.

Pasticcieria al sabaglione.

20. *Insalate annuali miste.*

Si preparerà in stagione adatta, che vi siano tutti quei generi che fanno bisogno, per questa insalata da conservare per l'inverno, e al bisogno si puliranno quei generi che si ha alla mano, per esempio, fagioli grossi, piselli piccoli, pomi di tera, cornetti, carote, rape, tagliate a genio, cavoli fiori piccoli, fusti di sellero, dei pomi d'oro grossi come olive, siano gialli come rossi in forma di piccoli pori i quali sono di una bellissima figura da conservare in acqua salata, e anche in aceto, olive e anche capperi, cipollette e cedrioli. Tutte queste verdure in frutto, saranno allessate con acqua e sale, e tutte preparate in simetria in vasi di vetro non troppo grandi, dovendo ogni vaso o due servire ogni volta; quando saranno i vasi ripieni, si metterà in una cassarola, aceto di vino bianco, un mazzetto di erbe aromatiche, un pizzico di pepe, varie alici e varj spicchi d'aglio, sale al bisogno della quantità e quando questa salsa sarà bollita per mezz'ora, si passerà a un mantino

forte, che ben spremuto il composto in due, quando sarà fredda la salsa, si empiranno i vasi di vetro e messovi sopra delle foglie di stregone e un dito d'olio per ogni vaso, si turerà bene e si metterà a parte al bisogno.

21. *Cavoli fiori all'inglese.*

Questi cavoli fiori dopo che saranno non troppo passati per la cottura, si porranno in vaso, e la sua salsa sarà precisamente dei funghi frari, come si potrebbe adoperare anche gli ovoli, che adoperato il medesimo metodo si metteranno a parte.

22. *Altra qualità di funghi bianchi.*

Vi è una qualità di funghi più che sani e perfettamente bianchi, qui nelle colline di Chiuduno, i quali sarebbero meglio degli ovoli per prepararli al medesimo metodo, e la loro bontà è molto meglio, perchè il sapore e l'aroma, adatta alla spongignuola, è una trifola bianca nostrana.

23. *Conserva di pomi d'oro.*

Si taglieranno per metà dei pomi d'oro bene maturi e non tocchi, si metteranno in recipiente grande adatto, con due o tre cipolle armate di garofani, un mazzetto d'erbe aromatiche, sellero, carote e sale a regola della quantità, quando saranno asciugati e quasi freddi si passeranno al doppione, in recipiente adatto per conservare il sugo, si metterà poi un lino nei quattro cantoni, vi si porrà in mezzo la purè di

pomi d'oro. e si lascieranno scolare sino alla mattina, quel sugo che scolerà in recipiente lo si metterà a bollire in cassarola per un'ora, unendovi due cucchiai di mutard, uno spicco d'aglio, un pizzico di prezzemolo e un bicchiere d'aceto aromatico, e bollito sino che resti meno della metà, si passerà al sedaccio e si metterà in bottiglia; questo genere di salsa è eccellente per servizio di bifstech soutè, e altri generi di cottura svelta, annesso anche una ravigotta, essendo una salsa piuttosto acetosa.

24. *Essenze per gelatine e marmellate.*

Si metterà in bottiglia, la scorza superficiale di un portogallo, e anche la superficie di un limone, uno stecco di cannella regina, sei garofani e poco senso di menta, si metterà al fornello una cassarola con tre etti di zucchero col sugo di portogallo e limone. un bicchiere di acqua. bollito questo un momento e quasi freddo, si metterà in bottiglia con un quintino di spirito di vino, si batterà per minuti, e poi si porrà a parte, per bisogno di composti, per gelatine e marmellate.

Un'altra qualità sarebbe quella di uno stecco di vaniglia, tagliata a pezzetti e messa in bottiglia con siroppo di zucchero, un quintino di spirito vino d'alcool, e questo genere serve tante volte in campagna, in caso di bisogno. Così si possono fare questi preparati per ogni qualità di essenze per puro servizio di crem, marmellate e altri composti.

25. *Zucchero brulè.*

Si metterà in una cassarola, che non sia stagnata, quattro etti di zucchero e un cucchiaio o due di acqua, che messa al forneilo e tenuta sino che sarà il zucchero colore del caffè tosto, allora si bagnerà con acqua e bollito poi per un quarto d'ora, sarà un siroppo denso perchè si porrà altro che un bicchiere d'acqua scarso, acciò il brulè resti giusto, e dopo che sarà freddo si metterà in bottiglia, da servirsene quando bisognerà. Volendosene servire per il latte di colazione, invece di acqua vi si metterà caffè forte, misto con quello di cicoria, allora sarà eccellente per latte caldo e freddo.

26. *Nuovo metodo per conservar trifole.*

Quando si radunerà in stagione adatta delle trifole sane di buon prezzo, e di forte aroma, si puliranno e si peleranno, quando saranuo pronte si metteranno in cassarola con vino di Marsala, e a fuoco lento acciò non prenda fiamma, e ben coperte con carta e col coperchio, dopo bollite una mezz'ora, si metteranno a parte, e fredde si porranno in vaso di vetro asciutto, il vino nel quale sono state bollite, si rimetterà in cassarola, e unitovi le scorze delle trifole, un pizzico di pepe, si lascierà bollire per mezz'ora, e passata questa salsa nel vaso, colle trifole, si empirà col resto del Marsala e si turerà il vaso, le trifole si conserveranno per servirsi di umide minute per generi di magro quando si tratterà di salse all'acido o vino.

27. *Salsa d'alici alla racigott.*

Si metterà nel mortaio due etti di alici, uno spicco d'aglio, due etti tra capperi e cedrioli, il tutto si pesterà e passato al sedaccio, si porrà in tazzina che sciolto poi con aceto d'aranci si metterà in conserva per servirsene quando farà bisogno. Questa salsa può servire per pesce allesso come alla grill unendovi qualche cucchiaio di senape o mutard inglese.

28. *Metodo per conserve.*

Per assicurarsi della conserva di marene, bisogna che sieno giuste di maturazione, e quando si preparerà la conserva si comincierà a mettere il zucchero al fuoco nella bastardella di rame, a regola del peso delle marene, che dovrà essere del medesimo, si ridurrà il zucchero chiaro, con chiaro d'uova e acqua, quando bollirà si continuerà a schiumarlo e poi passato alla stamigna si porrà di bel nuovo nella bastardella e quando bollirà vi si ritireranno le marene, che dopo mezz'ora di bollitura si metteranno in un catino adatto, lasciando la conserva per varj giorni, che poi passato il zucchero nella bastardella, e le marene si riporranno nel catino, e quando il zucchero sarà bollito per un'ora, si verserà nel catino sopra le marene e lo si lascierà per due giorni, dopo si farà la medesima operazione, per la terza volta mettendovene poco d'altro acciò diventi un siroppo denso che versato sulle marene si avrà una conserva finita, e messa in vaso si terrà in sito fresco, per servirsene al bisogno. A questa maniera si fanno quelle di

pomi e agro di cedro aranciata per la quale si adopererà il metodo di quella di ribes. del fambros, non adoperando che il sugo del frutto passato al sedaccio, e il siroppo che sia denso, ma non troppo.

29. *Gelatina e marmellata di cotogni.*

Si taglieranno a fette dei pomi cotogni con qualcheduno di altra buona qualità, vi si porrà una quantità di zucchero a regola del peso dei pomi, che sarebbe due chili di zucchero e cinque di pomi, quando saranno a cottura si passerà il liquido in un catino, che rimesso al fuoco di bel nuovo vi si metterà una scorsa di limone e una di portogallo, e lasciato bollire questo siroppo per ridurlo alla metà, si porrà in vaso ma quasi freddo, e così diventerà una bellissima gelatina. Il resto che sono i pomi a pezzi, si metteranno nella cassarola con un portogallo, tagliato a fette e una scorsa di limone, un bicchiere o due di acqua, e fatti bollire per mezz'ora, si passeranno al doppione, che tutto passato si metterà di bel nuovo in cassarola con un chilo di zucchero biondo, e quando sarà la cotognata ossia marmellata, la si porrà in vaso servendosene al bisogno. Volendo poi questa marmellata servirla come si costuma, la cotognata, si stringerà di più al fornello, che poi distesa sopra un'assa ben liscia e polverizzata di zucchero dell'altezza di un dito, e bene asciutta in stufa, si taglierà a genio e involta in zucchero granito fino, appena tagliata si metterà alla stufa ad asciugare e si servirà a genio.

30. *Pomi poppini in conserva.*

Si puliranno i poppini dalla scorza e col can llo di latta vi si leverà il caruspio, e si porranno a bollire con zucchero e vino bianco dolce a regola, della quantità dei pomi, come pure il zucchero, vi si metterà una scorza di limone sottile e una di portogallo uno stecco di cannella regina con varj garofani, che cotti ma non troppo si lascieranno raffreddare. In tanto si metterà in piccola cassarola del cedro candito e qualche pezzetto di mostarda, ma che siano ben triti, vi si unirà zucchero, uva sultana, pignoli, uno dei pomi cotti con la rapatura di portogallo e un cucchiaino di cannella regina, si formerà un ripieno duro da empire il tramezzo dei pomi, che messi in vaso di vetro, si accomoderanno a genio, al siroppo vi si aggiungerà poco zucchero ancora la rapatura di mezzo portogallo, e bollito alla forza di conserva, si passerà al sedaccio in catino, e quando sarà freddo, vi si unirà un quintino di rhum, e ben mischiato si unirà ai pomi farsiti e si terrà in conserva per quando farà bisogno. A questa maniera si possono fare qualità di peri e altri pomi, basta che non ammolliscano alla cottura. Anche i marenoni si servono per tondino di credenza in questa maniera, come anche i marroni, preparati puliti, e tenuti in conserva con siroppo, ma alla vaniglia.

31. *Elisir d'angelica.*

Si metterà in mortaio quattro semi o radici d'Angelica, un etto di droghe, che saranno sei garoffani,

uno stecco di cannella, un pizzico di coriandoli, con altrettanto di fenocchi e fior di macis, tutto questo si frangerà e si metterà in bottiglia larga di buco, col sugo di tre limoni e quello di un portogallo e la sua scorsa sottile come quella di un limone, un chilo di zucchero in siroppo denso, un litro di vera acquavita nostrana e quando la bottiglia o fiasco sarà preparato e bene turato e legato come la birra, si metterà al sole forte o alla stufa che vi resterà per venti giorni, rivoltandolo ogni tanto, quando sarà all'ordine l'infusione, si passerà con un pedriolo alla carta bianca, che sia senza colla, che sortirà un liquore chiaro che messo a parte imbottigliato sarà eccellente, un bicchierino per la mattina quando lo stomaco non si trova bene.

32. *Elisir digestivo.*

Si pesterà nel mortaio un'oncia di cardamomo, mezz'oncia di rabarbaro tosto, un quarto d'oncia fior di sambuco, un quarto rapatura di noce moscata e uno stecco poco di cannella con un pizzico di senna orientale, il tutto bene franto si metterà in bottiglia o fiasco con un quarto chilo di zucchero, sciolto con poca acqua e mezzo litro d'acquavita, con un quinto di vino bianco, sarebbe meglio dell'acqua per sciogliere il zucchero. si turerà bene il fiasco e si metterà al sole o alla stufa per venti giorni, che poi filtrato come sopra, si porrà in bottiglia e se ne servirà, quando si sentirà indigestione, ma poco. Questa radice di angelica unita a radice genzana, e adoperata regolarmente, si fà un eccellente liquore colla sola acquavita, e siroppo di zucchero, con poco di brulè.

33. *Rosolio di alchermes.*

Si pesterà nel mortaio un ettogrammo N. 1 di anice stellato, uno stecco di vaniglia fina, un pezzo cannella regina, un pizzico di coriandoli, la scorsa di un portogallo, N. dieci garofani, un quarto d'oncia semi d'alchermes, un quarto d'oncia fiori di macis. Quando sarà il tutto ben franto si porrà in un fiasco e vi si aggiungerà un litro di spirito fino, un senso di rosa, e ben poco di menta, si metterà in fusione bene turato, e al sole forte per 20 giorni, vi si unirà poi un cucchiaino di cocciniglia ben pesta, due chilogrammi di zucchero appena sciolto con mezzo litro di acqua bollente, e si unirà all'infusione che dopo un giorno si passerà col filtratore alla carta, e badare di tenerlo bene coperto che passarà bene, chiaro e di bel colore.

INDICE

dei generi di cucina sia di grasso che di magro qui descritti.

—

Capitolo I.°

Al Lettore . . . . . Pag. 3
Introduzione . . . . . » 5
1. *Metodo per carni minestre e zuppe* . . » 7
2. *Del brodo bianco* . . . . . » 7
3. *Sugo per ogni servizio* . . . . . » 8
4. *Sostanze varie* . . . . . » 9
5. *Zuppa alla santè* . . . . . » 9
6. *Zuppa alla regina* . . . . . » 10
7. *Zuppa chenef al consommè* . . . . . » 10
8. *Minestra orzo germano* . . . . . » 11
9. *Zuppa all'italiana* . . . . . » 12
10 *Minestra di riso alla moderna* . . . . » 12
11. *Risotto alla milanese* . . . . . » 12

Capitolo II.°

Fritture varie.

1. *Fritto alla milanese* . . . . . » 13
2. *Crochetti di carne d'avanzo* . . . . . » 13
3. *Crochetti d'animelle* . . . . . » 14
4. *Fritto di cervella alla romana* . . . . » 15

5. *Crochetti di pomi terra* . . . . . Pag. 15
6. *Detti di vermicelli al salpiccon misto* . » 16
7. *Detti di riso alla borghese* . . . . . » 17
8. *Detti di manzo* . . . . . » 17

Capitolo III.°

Fritti al marinè.

1. *Polli novelli alla pastina. (Pack negkel)* » 18
2. *Animelle all'italiana* . . . . . » 18
3. *Frittelle ai carni alla casalinga* . . . » 19
4. *Fritto costoline di capretto* . . . . . » 19
5. *Varie farse in frittelle* . . . . . » 19
6. *Crostadino di riso* . . . . . » 20
7. *Rissole di sfogliata* . . . . . » 21
8. *Petit patè alla moderna* . . . . . » 21
9. *Fritto alla signorile* . . . . . » 22
10. *Fritto di cervella dorato alla romana* . » 22

Capitolo IV.°

Salse varie.

1. *Salsa basciamell* . . . . . » 23
2. *Salsa di pomi d'oro* . . . . . » 23
3. *Salsa spagnola* . . . . . » 24
4. *Salsa fricassè* . . . . . » 25
5. *Salsa bianca* . . . . . » 26
6. *Salsa inglese* . . . . . » 26
7. *Salsa alla ravigott* . . . . . » 26
8. *Salsa gremolata* . . . . . » 27
9. *Burro d'alici in salsa* . . . . . » 27

10. *Salsa all' italiana* . . . . . Pag. 28
11. *Salsa alla matellot* . . . . . » 28
12. *Salsa al burro* . . . . . » 28
13. *Salsa all'olandese* . . . . . » 28
14. *Salsa maglionese* . . . . . » 29

Capitolo V.°

Allessi e brasati.

1. *Allesso di manzo* . . . . . » 29
2. *Vitello allesso* . . . . . » 30
3. *Coscia di vitello brasata* . . . . . » 31
4. *Osso buco alla giannina* . . . . . » 31
5. *Polsetto alla borghese* . . . . . » 32
6. *Spalla alla casalinga* . . . . . » 32
7. *Carè di vitello alla moda* . . . . . » 33
8. *Ventresca alla famigliare* . . . . . » 33
9. *Filetto di manzo all' italiana* . . . . » 33
10. *Costa di manzo all' inglese* . . . . . » 39

Capitolo VI.°

Frammezzi di vitello.

1. *Scaloppe di vitello guarnite* . . . . . » 34
2. *Scaloppe alla borghese* . . . . . » 35
3. *Scaloppe trifolate* . . . . . » 35
4. *Scaloppe alla casalinga* . . . . . » 36
5. *Rotadine di vitello in sals' oro* . . . . » 36
6. *Olivette alla minuta* . . . . . » 36
7. *Costoline alla tartara* . . . . . » 37
8. *Gruppetti alla moda d'Otello* . . . . » 37

9. *Fesa di vitello trifolata* . . . . . Pag. 38
10. *Fesa alla triestina* . . . . . » 38

Capitolo VII.°

Frammezzi di polli e varii domestici animali.

1. *Capponi alla famigliare* . . . . . » 39
2. *Capponi in fricassè* . . . . . » 40
3. *Cappone alla moda di Siviglia* . . . . » 10
4. *Cappone alla giannina* . . . . . » 41
5. *Pollanca trifolata* . . . . . » 41
6. *Pollanca alla cittadina* . . . . . » 42
7. *Polli novelli alla moda* . . . . . » 42
8. *Piccioni alla moda* . . . . . » 42
9. *Piccioni alla crespodina* . . . . . » 43
10. *Pollinetta alla genovese* . . . . . » 43
11. *Petti di pollino in fricandò* . . . . . » 43
12. *Coscie di pollino in umido* . . . . . » 44
13. *Anitra alle lenti* . . . . . » 45

Capitolo VIII.°

Selvaggi, volatili e quadrupedi.

1. *Fagiano in salmì* . . . . . » 45
2. *Fagiano alla Perigord* . . . . . » 46
3. *Garganelli in salmì* . . . . . » 46
4. *Anitra alla borghese* . . . . . » 47
5. *Anitra al Marsala* . . . . . » 48
6. *Faraona all'ebraica* . . . . . » 48
7. *Faraona alla Ravigott* . . . . . » 48
8. *Gallinazza in salmi* . . . . . » 49

9. *Gallinazza alla borghese* . . . . . Pag. 50
10. *Gallo montano alla Perigord* . . . . . » 50
11. *Cinghiale alla romana* . . . . . » 50
12. *Capriolo alla Giannina* . . . . . » 51
13. *Capriolo alle trifole* . . . . . » 52
14. *Lepre alla cacciatora* . . . . . » 52
15. *Coscia di lepre al Madera* . . . . . » 53
16. *Lepre in salmì* . . . . . » 54
17. *Lepre alla genovese* . . . . . » 54

Capitolo IX.°

Timballi di riso e paste.

1. *Timballo di riso alla milanese* . . . . » 55
2. *Timballo di riso alla minuta* . . . . » 55
3. *Timballo di riso alla moderna* . . . . » 56
4. *Timballo di riso alla borghese* . . . . » 56
5. *Timballo di riso alla casalinga* . . . . » 56
6. *Timballo di riso alla turca (Pilao)* . . » 57
7. *Timballo di riso alle trifole* . . . . . » 57
8. *Timballo di tagliolini alla finanzier* . . » 57
9. *Timballo di tagliolini alla veneta* . . . » 58
10. *Tagliolini all' italiana* . . . . . » 58

Capitolo X.°

Che contiene pasticci caldi e freddi e valuani.

1. *Pasta frolla per pasticci* . . . . . » 59
2. *Pasta per pasticci freddi* . . . . . » 59
3. *Pasticcio di piccioni all' italiana* . . . » 60
4. *Pasticcio di maccheroni* . . . . . » 61

5. *Pasticcio alla lombarda* . . . . . Pag. 61
6. *Pasticcio di polenta* . . . . . » 61
7. *Pasticcio di maccheroni alla minuta* . . » 62
8. *Metodo per preparare carni per pasticci freddi* » 62
9. *Pasticcio freddo di selvaggiume volatile* . » 63
10. *Pasticcio di lepre spedito* . . . . . » 65
11. *Pasticcio freddo di fegato d'oca* . . . . » 66
12. *Valuano di sfoglia* . . . . . » 67
13. *Valuano alle trifole* . . . . . » 69
14. *Valuano alla finanzier* . . . . . » 69
15. *Valuano alla borghese* . . . . . » 69

Capitolo XI.°

Che contiene aspich e altri rifreddi.

1. *Per preparare un aspich naturale* . . . » 70
2. *Metodo per generi che devono servire nelle aspich* » 71
3. *Modo per aceti aromatiche* . . . . . » 72
4. *Aspich alla giannina* . . . . . » 73
5. *Aspich alla moderna* . . . . . » 73
6. *Aspich alla cittadina* . . . . . » 74
7. *Aspich alla lombarda* . . . . . » 75
8. *Timballo di rotadine all'aspich* . . . . » 75
9. *Timballo d'aspich alla russa* . . . . » 76
10. *Aspich. Composto moderno* . . . . . » 76
11. *Aspich. Composto alla tartara* . . . . » 77
12. *Aspich al belvedere* . . . . . » 77
13. *Pan di fegato moderno* . . . . . » 79
14. *Pan di fegato d'oca* . . . . . » 79

Capitolo XII.°

Che contiene manicaretti varii e gustosi.

1. *Fegatini di pollo all'ebraica* . . . . . » 80
2. *Durelli alla Giudia* . . . . . » 81

3. *Rognone moderno* . . . . . Pag. 81
4. *Ragottino borghese* . . . . . » 81
5. *Insalatina alla dama* . . . . . » 81
6. *Anitrini di pollo al riso* . . . . . » 82
7. *Petti del pollo al verde* . . . . . » 82
8. *Fritelline di pomi terra* . . . . . » 82
9. *Manicaretto di trifole e code di gamberi* . » 83
10. *Manicaretto di salsiccia* . . . . . » 83
11. *Manicaretto di fegato* . . . . . » 84
12. *Manicaretto per donne* . . . . . » 84
13. *Manicaretto d'noca* . . . . . » 84

Capitolo XIII.°

Che contiene verdure diverse.

1. *Spinacci alla casalinga* . . . . . » 85
2. *Spinacci alla francese* . . . . . » 85
3. *Spinacci in purè* . . . . . » 85
4. *Spinacci all' inglese* . . . . . » 86
5. *Cavoli fiori all'olandese* . . . . . » 86
6. *Brocoli al grateno* . . . . . » 86
7. *Cavoli fiori alla maglionese* . . . . . » 87
8. *Brocoli alla borghese* . . . . . » 87
9. *Pomi di terra in purè* . . . . . » 87
10. *Pomi terra al graten* . . . . . » 87
11. *Pomi terra trifolati* . . . . . » 88
12. *Cardi alla spagnola* . . . . . » 88
13. *Cardi alla borghese* . . . . . » 88
14. *Cardi al grateno* . . . . . » 89
15. *Verzi in crauti* . . . . . » 89
16. *Verzi alla germana* . . . . . » 89
17. *Verzi farsiti* . . . . . » 90

18. *Cornetti al burro* . . . . . Pag. 90
19. *Cornetti alla casalinga* . . . . . » 91
20. *Detti trifolati* . . . . . » 91
21. *Cipolle glossate* . . . . . » 92
22. *Dette in sals' oro* . . . . . » 92
23. *Dette farsite* . . . . . » 92
24. *Zucchette farsite* . . . . . » 93
25. *Zucchette trifolate* . . . . . » 93
26. *Zucchette alla spagnola* . . . . . » 93
27. *Dette fritte al soutè* . . . . . » 94
28. *Carciofi alla giudia* . . . . . » 94
29. *Carciofi alla grill* . . . . . » 94
30. *Carciofi alla borghese* . . . . . » 95
31. *Fagiuoli all' italiana* . . . . . » 95
32. *Fagiuoli in sals' oro* . . . . . » 95
33. *Pomi d'oro ripieni* . . . . . » 95
34. *Pomi d'oro alla borghese* . . . . . » 96
35. *Fani di diverse verdure* . . . . . » 96
36. *Souflè di pomi terra e altri* . . . . . » 97
37. *Flan di zucche marine* . . . . . » 98
38. *Sparagi alla borghese* . . . . . » 98
39. *Detti all'olandese* . . . . . » 99
40. *Coste alla casalinga* . . . . . » 99
41. *Marigiani alla gremolata* . . . . . » 99

Capitolo XIV.°

Che contiene arrosti variati.

1. *Filetto di manzo all' inglese* . . . . . » 100
2. *Arrosto di costa all' inglese* . . . . . » 100
3. *Detto lonza di vitello alla russa* . . . . » 100
4. *Detto cotalette alla moda* . . . . . » 101

5. *Arrosto fesa di vitello all' italiana* . Pag. 101
6. *Detto coscia di vitello alla russa* . . . » 101
7. *Detto lonza di majale alla giannina* . . » 102
8. *Carè di montone alla cerviera* . . . . » 102
9. *Detto all' inglese* . . . . . » 103
10. *Ghigò di montone all' italiana* . . . . » 103
11. *Arrosto fagiano alla moderna* . . . . » 164
12. *Detto gallo montano alla perigord* . . . » 104
13. *Detto cappone alla borghese* . . . . . » 105
14. *Detto alla genovese* . . . . . » 105
15. *Detto piccioni alla russa* . . . . . » 105
16. *Detto all' italiana* . . . . . » 106
17. *Detto anitre alla veneta* . . . . . » 106
18. *Detto garganelli e anitre alla borghese* . » 107
19. *Detto galinazze al naturale* . . . . . » 107
20. *Detto pizzardini e allodole o tordi* . . » 107
21. *Detto tacchina alla perigord (detta pollina)* » 107
22. *Detto pollino alla casalinga* . . . . . » 408
23. *Detto lepre alla boema* . . . . . » 109
24. *Detto coniglio alla lombarda* . . . . . » 109
25. *Detto agnello all' italiana* . . . . . » 110
26. *Detto quaglie alla cacciatora* . . . . » 110
27. *Detto polli novelli alla casalinga* . . . » 110
28. *Detto polli alla graticola* . . . . . » 111
29. *Detto faraona all'ebraica* . . . . . » 111
30. *Coduri alla moda* . . . . . » 111

Capitolo XV.°

Che contiene zuppe, minestre e piatti di magro.

1. *Sugo di gamberi* . . . . . » 111
2. *Sugo di rane e ritagli di pesce* . . . . » 112

3. *Zuppa di gamberi* . . . . . Pag. 112
4. *Zuppa di rane alla borghese* . . . . » 113
5. *Riso alla casalinga* . . . . . » 113
6. *Fritto di crochetti d'uova* . . . . . » 114
7. *Detto di crochetti pomi terra* . . . . » 114
8. *Detto crochetti di vermicelli* . . . . . » 115
9. *Detto crochetti di rane e funghi* . . . » 115
10. *Detto picchiato di pesce persico* . . . . » 116
11. *Allesso di trota al corbellone* . . . . » 116
12. *Tinca alla lombarda* . . . . . » 117
13. *Luccio al grateno* . . . . . » 118
14. *Branzino alla veneta* . . . . . » 118
15. *Orade alla matellot* . . . . . » 119
16. *Cefali alla gremolata* . . . . . » 119
17. *Storione all' italiana* . . . . . » 119
18. *Merlano alla marinara* . . . . . » 120
19. *Sfoglie alla veneziana* . . . . . » 120
20. *Trillie alla romana* . . . . . » 121
21. *Scampi in salsa fricassè* . . . . . » 121
22. *Anguilla alla lombarda* . . . . . » 121
23. *Cotalette di pesce persico* . . . . . » 122

Capitolo XVI.°

Che contiene uova e insalate.

1. *Uova fritte alla moderna* . . . . . » 122
2. *Frittata all' italiana* . . . . . » 122
3. *Mille foglie di frittata al ragù di gamberi* » 123
4. *Polpettine di frittata alla borghese* . . » 123
5. *Uova ripiene alla lodigiana* . . . . . » 124
6. *Trippa d'uova in salsa d'alici* . . . . » 124
7. *Uova molle alle trifole* . . . . . » 124

8. *Uova alla gran mogol* . . . . . Pag. 125
9. *Uova in salsa gremolata* . . . . . » 126

Capitolo XVII.°

Che contiene dolci di pasticcieria varia.

1. *Pasta frolla alla casalinga* . . . . . » 126
2. *Pasta zaletti alla moda* . . . . . » 126
3. *Zaletti al naturale* . . . . . » 127
4. *Pasta sfogliata alla cittadina* . . . . » 127
5. *Pasta di marzapane* . . . . . » 128
6. *Pasticcini alla dama* . . . . . » 128
7. *Detti alla crema* . . . . . » 129
8. *Detti alla marenata* . . . . . » 129
9. *Detti alla marmellata* . . . . . » 129
10. *Detti alla lombarda* . . . . . » 130
11. *Sfogliatini alla parigina* . . . . . » 130
12. *Piccoli gattò alla moda* . . . . . » 130
13. *Gattò alla napolitana* . . . . . » 131
14. *Detti alla sultana* . . . . . » 131
15. *Detti alla russa* . . . . . » 133
16. *Detti di sfoglia alla viennese* . . . . » 134
17. *Torta all' italiana* . . . . . » 138
18. *Torta alla borghese* . . . . . » 135
19 *Crocante alla lombarda* . . . . . » 136
20. *Gattò alla prussiana* . . . . . » 136

Capitolo XVIII.°

Che contiene dolci e gelatine varie.

1. *Gelatina di albicocchi* . . . . . » 137
2. *Detta di ribes* . . . . . » 138

3. *Gelatina di fambros* . . . . . Pag. 138
4. *Detta di portogallo* . . . . . » 139
5. *Detta di pomi cotogni* . . . . . » 139
6. *Detta di pomi e peri alla borghese* . . » 140
7. *Sabaglione gelato al fambros* . . . . » 140
8. *Detto gelato al portogallo* . . . . . » 141
9. *Crema bavarese alla vaniglia* . . . . » 141
10. *Bianco mangiare di mandorle* . . . . » 142
11. *Detto alla moda* . . . . . » 143
12. *Crema alla parigina* . . . . . » 143
13. *Detta alla prussiana* . . . . . » 143
14. *Pezzo duro di crema alla borghese* . . » 144
15. *Detto alla moderna* . . . . . » 145
16. *Detto all' italiana* . . . . . » 145
17. *Detto alla dama* . . . . . » 146
18. *Detto alla crem d'albicocchi* . . . . » 146
19. *Detto alla bavarese* . . . . . » 147
20. *Detto alla stiriana* . . . . . » 147
21. *Detto di crema alla casalinga* . . . . » 147

Capitolo XIX.°

Che contiene spiume e altri generi.

1. *Ossi di mandorle dolci* . . . . . » 148
2. *Ossi di noci secche* . . . . . » 149
3. *Ossi di nocciuole o avellane* . . . . » 149
4. *Piccoli bocconi alla dama* . . . . . » 149
5. *Pasta per maringhe* . . . . . » 150
6. *Pignoccate alla lombarda* . . . . . » 151
7. *Spiume di mandorle* . . . . . » 151
8. *Dette di rosa* . . . . . » 151
9. *Dette alla menta* . . . . . » 152

10. *Amaretti di mandorle* . . . . . Pag. 152
11. *Funghi di spiume* . . . . . » 153
12. *Cornetti di mandorle* . . . . . » 153
13. *Detti lisci per lattimiele* . . . . . » 154
14. *Detti di pignoli* . . . . . » 154

Capitolo XX.°

Che contiene gelati, essenze per cucina e generi da conservare.

1. *Gelato di crema alla vaniglia* . . . Pag. 155
2. *Detto di crema brulè al cioccolatte* . . » 156
3. *Detto d'albicocchi al curachao* . . . . » 156
4. *Detto alla parigina* . . . . . » 157
5. *Detto alla cittadina* . . . . . » 157
6. *Detto di crem al portogallo* . . . . . » 158
7. *Detto di punch e limone* . . . . . » 158
8. *Detto di crem alla marmellata* . . . . » 158
9. *Detto di latte di mandorle* . . . . . » 159
10. *Detto di lattimiele alla maringa* . . . » 160
11. *Aceto aromatico* . . . . . » 160
12. *Salsa di vino rosso al senso di ginepro* . » 161
13. *Siroppo di barzamino* . . . . . » 161
14. *Funghi in conserva* . . . . . » 161
15. *Altri alla moda* . . . . . » 162
16. *Ovoli in olio alla francese* . . . . . » 163
17. *Cipollette all' inglese* . . . . . » 163
18. *Frari al sale* . . . . . » 163
19. *Minuta per pranzo di sposi di 30 coperti* » 164
» *Pranzi di famiglia* . . . . . » 165
20. *Insalate annuali miste* . . . . . » 166
21. *Cavoli fiori all' inglese* . . . . . » 167
22. *Altra qualità di funghi bianchi* . . . » 167

23. *Conserva di pomi d'oro* . . . . . Pag. 167
24. *Essenze per gelatine e marmellate* . . . » 168
25. *Zucchero brulè* . . . . . » 169
26. *Nuovo metodo per conservare trifole* . . » 169
27. *Salsa d'alici alla ravigott* . . . . . » 170
28. *Metodo per conserve* . . . . . » 170
29. *Gelatina e marmellata di cotogni* . . . » 171
30. *Pomi poppini in conserva* . . . . . » 172
31. *Elisir d'angelica* . . . . . » 172
32. *Detto digestivo* . . . . . » 173
33. *Rosolio d'alchermes* . . . . . » 174

inv 7838